

MACCHERONI CON ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di acciughe fresche,
- 300 g di pasta tipo maccheroni,
- 1/2 cipolla,
- 50 g di tonno sott'olio,
- 200 g di pomodori pelati,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate le acciughe, quindi apritele in due e fatele rosolare in padella con poco olio, per 10 minuti.

Dopo aver posto le acciughe su un piatto, versate nello stesso recipiente ancora un po' d'olio, unite la cipolla tagliata finemente e lasciatela rosolare dolcemente.

Quando si sarà imbiandita, aggiungete un cucchiaio di salsa di pomodoro, un po' d'acqua, il sale necessario e una macinata di pepe; quindi lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Dopodiché unite una cucchiata di basilico tritato, due di prezzemolo e il tonno sott'olio sminuzzato, facendo insaporire il tutto per alcuni minuti.

In una padella a parte, fate insaporire per 10 minuti a calore moderato i Pomodori pelati, avendo cura di sminuzzarli durante la cottura con una forchetta.

Dopo aver lessato i maccheroni scolateli al dente e conditeli con circa 2/3 della salsa a base di tonno.

Disponete in una pirofila metà della quantità di pasta e distribuite su questa le acciughe e i filetti di pomodoro.

Ricoprite con la pasta rimanente e il resto del sugo, quindi ponete in forno caldo (200 gradi) per circa 5 minuti.

Servite il tutto appena tolto dal forno.