

SPAGHETTI DELLA ZINGARA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 120 g di tonno sott'olio,
- 1 filetto d'acciughe,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 4 foglie di basilico,
- 300 g di pomodori maturi,
- 1 peperoncino,
- 10 olive verdi di Spagna,
- 10 olive nere di Gaeta,
- 4 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Ecco la ricetta di una salsa saporita e stuzzicante a cui nessuno potrà resistere.

In una casseruola versate l'olio, aggiungete lo spicchio d'aglio pestato, che eliminerete non appena sarà colorito, e il filetto d'acciughe, che avrete precedentemente sciacquato e privato del sale.

Con un cucchiaio di legno sminuzzatelo sino a quando sarà completamente sciolto.

Aggiungete i capperi, le olive snocciolate e affettate, il tonno sgocciolato dall'olio di conservazione, il peperoncino e le foglie di basilico.

Lasciate insaporire a fiamma dolce mescolando delicatamente e dopo pochi minuti unite la polpa dei pomodori e una presa di sale.

Cuocete la salsa a fiamma moderata per circa 20 minuti sino ad ottenere la giusta consistenza.

Nel frattempo lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con la salsa preparata.

Decorate il piatto con foglie di basilico e olive e servite immediatamente.

L'aggiunta di parmigiano è facoltativa.