
SPAGHETTI TONNO, OLIVE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 400 g di pomodori pelati,
- 120 g di tonno sott'olio,
- 70 g di olive verdi,
- 1,5 cucchiaini di capperi in salamoia,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- sale,
- 2 acciughe sott'olio.

In una larga padella fate soffriggere gli spicchi d'aglio ed il peperoncino in 4 cucchiaini d'olio.

Aggiungete le acciughe finemente tritate e soffriggete per 1-2 minuti.

Aggiungete poi i pomodori pelati passati al passaverdure e fate addensare leggermente il sugo.

Salate leggermente.

Scolate il tonno dall'olio di conservazione, sbriciolatelo con una forchetta e fatelo rosolare leggermente in un padellino con un cucchiaino d'olio.

Tritate grossolanamente le olive e finemente i capperi.

Quando il sugo è quasi pronto unite il tonno, le olive e i capperi e fate sobbollire altri 5 minuti per far amalgamare i sapori.

Nel frattempo lessate la pasta al dente, scolatela e saltatela appena in padella con il sugo.

Spegnete, cospargete di prezzemolo fresco tritato, rigirate la pasta nel condimento e servite subito.