

MACCARONI AL POMODORO E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di grano duro,
- acqua,
- sale.

Per condire:

- 500 g di pomodori maturi da sugo,
- mezzo bicchiere scarso di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- qualche filetto di acciuga,
- sale,
- pepe,
- 100 g di tonno,
- un cucchiaino di origano secco,
- caciocavallo grattugiato.

Per la preparazione della pasta seguite le indicazioni date nella ricetta "maccaroni alla pastora", con una piccola variante: anzichè 3 pezzettini di pasta mettetene cinque, sul ferro apposito, in modo da ottenere dei "maccaroni" un po' più lunghi.

Non appena la pasta sarà pronta, mettere a bollire l'acqua salata per cuocerla e intanto preparate il sugo.

Sbollentate per qualche minuto i pomodori, pelateli, apriteli a metà per privarli dei semi, poi riduceteli in filetti.

Fate scaldare l'olio in un tegame con gli spicchi d'aglio e, prima che questi si coloriscano troppo, unite i filetti di acciuga, spappolandoli con la forchetta poi aggiungete i pomodori, salate, pepate e fate cuocere, a fiamma bassa, per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, unite il tonno sminuzzato e l'origano e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Intanto avrete lessato i maccaroni; scolateli e trasferiteli in una terrina di servizio calda, quindi conditeli con il sugo preparato e con 2 buone manciate di caciocavallo grattugiato.

Mescolate bene e servite immediatamente.