

TORTIGLIONI ALLA VESUVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tortiglioni,
- una scatola di pomodori pelati,
- olio,
- due spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe,
- 100 g di olive verdi farcite,
- sei filetti di acciuga,
- una cucchiata di foglie di origano fresco,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- pecorino o parmigiano grattugiato.

Portate ad ebollizione l'acqua salata per la cottura della pasta. Intanto passate al frullatore i pomodori pelati; mettete al fuoco una casseruola (che possa contenere la pasta) con quattro cucchiari di olio, gli spicchi d'aglio tritati finissimi, sale e pepe: fate rosolare un attimo, quindi unite i pomodori, che lascerete cuocere a recipiente coperto e a fiamma moderata per circa 10 minuti. "Trascorso questo tempo, unite anche le olive intere, i filetti di acciuga, le foglie di origano e il peperoncino tritato, lasciando sul fuoco altri 5 minuti. Scolate la pasta al dente e rovesciatela nella casseruola, mescolando bene e tenendo il tutto sulla fiamma bassissima. Quindi togliete dal fuoco, unite il formaggio grattugiato e rimestate ancora per un attimo affinché i tortiglioni si impregnino bene di condimento.