

BAVETTE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di tonno
- 350 g di pasta tipo bavette
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di olive nere
- 2 cucchiaini di capperi salati
- salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- 1 spolverata di peperoncino piccante

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Rosolate in una padella l'olio e l'aglio schiacciato e quando quest'ultimo sar  dorato, toglietelo.

Versate nella padella il tonno sbriciolato, un cucchiaino di salsa di pomodoro sciolta in acqua e proseguite la cottura.

Snocciate le olive e lavate i capperi.

Poco prima di togliere dal fuoco la salsa, aggiungeteci le olive e i capperi.

Scolate la pasta e conditela con la salsa preparata aggiungendo una spolverata di peperoncino.