

BAVETTE CON TONNO ALLA LIPARESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne
- 2 acciughe
- 100 g di olive nere
- 100 g di olive verdi
- 100 g di capperi sotto sale
- 150 g di tonno
- 500 g di passata di pomodoro
- origano
- formaggio pecorino
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatene le foglie.

Conservate il trito in una terrina.

Dopo aver snocciolato le olive, sciacquate con cura i capperi dal sale e tritate il tutto con l'aglio.

Versate l'olio in una casseruola ed unite il trito di olive, capperi ed aglio e fate rosolare a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete al soffritto qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta ed il tonno.

Pepate abbondantemente, regolate il sale e proseguite la cottura per 5 minuti ancora.

Lessate la pasta al dente, scolatela e versatela in una capiente terrina.

Condite le bavette con la salsa del tonno, spolverizzate con il prezzemolo e mescolate.

Portate subito in tavola.