

BUCATINI AI POMODORI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 100 g di pancetta
- 80 g di tonno
- 4 pomodori verdi
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Scaldate in un tegame due cucchiaini d'olio e rosolatevi la pancetta tagliata a cubetti, l'aglio e un ciuffetto di prezzemolo tritati.

Quando hanno preso colore aggiungete i pomodori verdi privati dei semi e tagliati a pezzetti e il tonno sminuzzato.

Regolate il sale se occorre e lasciate cuocere a fuoco basso per 40 minuti.

In una capace pentola, portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi i bucatini.

Scolateli al dente, versateli nel tegame della salsa.

Mescolate e servite subito.