



## PASTA CON TONNO E OLIVE NERE

[blog.giallozafferano.it/lapasticciona/](http://blog.giallozafferano.it/lapasticciona/)



### Ingredienti per 4 persone:

400 g di fusilli integrali  
700 ml di passata di pomodoro  
240 g di tonno sott'olio  
60 g di olive nere  
30 g di capperi sott'aceto  
uno spicchio di aglio tritato  
q.b. di sale iodato  
q.b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE  
un ciuffo di prezzemolo tritato  
un bicchiere di acqua

### Preparazione:

Per prima cosa prendete le olive nere, togliete il nocciolo e tagliatele a pezzi, dopodichè mettetele da parte. Prendete una padella capiente, possibilmente antiaderente, e versatevi dell'olio extra vergine di oliva, quindi aggiungete uno spicchio di aglio tritato ed il tonno sott'olio sgocciolato: fate soffriggere per 2 minuti circa, dopodichè aggiungete la passata di pomodoro, il sale, i capperi sott'aceto, il prezzemolo tritato e le olive nere denocciolate, quindi versate un bicchiere di acqua nella padella, coprite con un coperchio e fate cuocere, fino a che il sugo non si è ristretto; nel frattempo, fate cuocere la pasta in una pentola a parte, con abbondante acqua salata, per il tempo di cottura riportato sulla confezione. Una volta che la pasta è cotta, scolatela e versatela nella padella, contenente il condimento con tonno e olive nere, quindi fate mantecare il tutto per qualche minuto, mescolando con un mestolo di legno; una volta pronta, servite a tavola la pasta ancora calda, spolverizzando, a piacere, del formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano).