



PASTA AL TONNO E OLIVE

blog.giallozafferano.it/vittoria77/



Ingredienti per 4 persone:

350 g pennette integrali (o il formato di pasta che preferite)

500 g passata di pomodoro

160 g tonno sott'olio (peso sgocciolato)

una manciata olive verdi denocciolate (o nere)

2 filetti di acciuga

vino bianco q.b.

Olio Extravergine d'Oliva q.b. (io uso OLIO DANTE)

sale q.b.

Preparazione:

Scolare i filetti di acciuga, tamponarli con la carta da cucina e tagliarli a pezzetti; sgocciolare il tonno e sminuzzarlo con una forchetta; quindi tagliare grossolanamente le olive denocciolate. Ora in una padella abbastanza grande mettere il tonno sgocciolato con i filetti di acciuga, bagnare con un po' di vino bianco e lasciar insaporire per qualche minuto a fuoco dolce. Quando le acciughe si saranno sciolte unire le olive tagliate a pezzetti e la passata di pomodoro. Amalgamare bene il tutto, aggiustare di sale e lasciar cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti. Appena il sugo si sarà ristretto spegnere il fuoco. A questo punto lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla ancora al dente e versarla nella padella con il sugo al tonno, aggiungere un giro d'olio, farla saltare qualche istante ed amalgamare bene il tutto.