MACCHERONCELLI CON SALSA DI TONNO E BROCCOLETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroncelli,
- 150 g di tonno,
- 300 g di broccoletti,
- 3 spicchi di aglio,
- 60 g di olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe (o peperoncino).

Scaldate in tegame l'olio, unite l'aglio finemente affettato, oppure gli spicchi interi, ma schiacciati, che poi si toglieranno.
Date qualche rigirata; appena l'aglio accenna a prendere colore, unite l'acciuga, prima ben lavata, per dissalarla, e tritata minutamente; aspettate che arrivi a disfarsi, unite il tonno ben sbriciolato.
Date qualche minuto di cottura, in modo che tutto leghi, poi unite i broccoletti, precedentemente lessati al dente e tagliati a pezzettini, oppure passati addirittura al setaccio e ridotti in purea.
Ancora qualche minuto sul fuoco perché tutto leghi e si insaporisca assieme, aggiustando di sale e pepe, o peperoncino: e allungando con qualche cucchiaiata di acqua calda se la salsa risultasse troppo densa.
Con questa salsa condite la pasta, lessata bene al dente e molto ben scolata.