SPAGHETTI AL NAVICELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 cipollina,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 bicchiere di olio di semi,
- 500 g di pomodori,
- 60 g di tonno sott'olio.

Fate un battuto con la cipolla, la carota, il sedano e mettetelo a soffriggere nell'olio scaldato, lasciatelo cuocere a fuoco piuttosto basso per dieci minuti abbondanti.
Aggiungete i pomodori pelati, senza semi e grossolanamente tritati.
Quando il sugo alzerà il bollore, unitevi il tonno sbriciolato e regolate il condimento: ci vorrà poco sale perché il tonno è già saporito: potrete, se vi piace, largheggiare nel pepe.
Lasciate sobbollire a fuoco basso per un quarto d'ora.
Nel frattempo avrete cotto gli spaghetti, piuttosto sottili, ritirateli al dente e conditeli con questa ottima salsa.