PAPPARDELLE ALLA CARRETTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pappardelle (linguine),
- 3 cucchiai di olio,
- 3 spicchi d'aglio,
- abbondante prezzemolo,
- mezzo peperoncino rosso,
- 100 g di tonno sott'olio,
- cinque pomodori pelati,
- sale.

Versate l'olio in una padella, unitevi l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino rosso tritati.
Fate colorire e, quando l'aglio sarà dorato, aggiungete il tonno; continuate la cottura per 10 minuti.
Unite infine i pomodori spappolandoli con una forchetta e salate leggermente; lasciate sul fuoco per altri 20 minuti.
Fate cuocere le pappardelle nell'acqua bollente salata.
Scolatele al dente, conditele in una zuppiera con la salsa e servite.