SPAGHETTI DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- sale,
- mezzo bicchiere di olio,
- 150 g di tonno sott'olio,
- sei filetti d'acciuga,
- un po' di prezzemolo,
- qualche foglia di basilico,
- salvia.

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.

Intanto ponete al fuoco, in un recipiente adatto ad essere presentato in tavola, l'olio e, non appena questo sarà caldo, unitevi il trito di tonno, i filetti di acciuga, il prezzemolo, il basilico e la salvia.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Scolate la pasta al dente, unitela all'intingolo, mescolatela bene in modo che resti ben intrisa di condimento e servitela nel recipiente stesso.