RIGATONI ALLA PIRATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- 500 g di pomodori maturi,
- 3 cucchiai di olio,
- 30 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 filetti d'acciuga,
- 100 g di olive nere,
- un pizzico di origano,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- sale,
- pepe,
- un mazzetto di basilico,
- parmigiano grattugiato.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e passateli al setaccio, raccogliendo il passato in una terrinetta.
Ponete al fuoco un tegame con l'olio, il burro e unitevi i filetti di acciuga, spappolandoli con la forchetta, in modo da ridurli in poltiglia.
Buttate nel recipiente i pomodori e, subito dopo, le olive che avrete snocciolato, il pizzico di origano e il peperoncino rosso triturato.
Salate, pepate e fate restringere leggermente il sugo, per circa 20 minuti.
Frattanto fate lessare i rigatoni in abbondante acqua bollente salata, scolandoli al dente.
Pochi minuti prima di togliere dal fuoco il sugo incorporatevi il basilico tritatissimo.
Versate questo condimento sulla pasta e completate, se volete, con del parmigiano.