RIGATONI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- sale,
- 50 g di filetti di acciuga sott'olio,
- 50 g di capperi,
- una manciata di prezzemolo,
- un cucchiaio di origano,
- 3 cucchiai di olio,
- 2 tuorli,
- pepe macinato,
- formaggio sardo grattugiato.

Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata, scolateli e conservate 2 o 3 cucchiai dell'acqua di cottura.
In questo frattempo preparate la salsina di condimento nel modo seguente: tritate i filetti di acciuga e metteteli in una terrina insieme ai capperi, al prezzemolo tritato, all'origano e all'olio.
Mescolate tutti gli ingredienti tra loro, quindi gettatevi sopra la pasta bollente.
Unitevi i 2 tuorli, poi l'acqua di cottura lasciate in disparte.
Pepate e cospargete di formaggio sardo grattugiato; servite questi saporitissimi rigatoni ben caldi.