CONCHIGLIE ALL'ISOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta formato conchiglie,
- 400 g di tonno fresco,
- 400 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 peperoncino rosso,
- 50 g di capperi sott'aceto,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

Tagliate il tonno a pezzetti tutti uguali privandolo della pelle e delle lische.
Quindi lavate e tritate il prezzemolo e, a parte l'aglio sbucciato.
Mettete in una casseruola l'aglio e metà del prezzemolo tritato con 5 cucchiai di olio e fatelo soffriggere a fuoco molto basso (in caso contrario il prezzemolo tenderà a diventare secco), unitevi i pezzetti di tonno e fateli colorire per 10 minuti.
Aggiungete i pomodori prima ridotti a filetti, il peperoncino e una abbondante presa di sale e lasciate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per 15-20 minuti.
Mentre il sugo finisce di cuocere incorporatevi i capperi che avrete passato velocemente sotto l'acqua corrente, sgrondati e grossolanamente tritati e il prezzemolo rimasto.
Mescolate bene.
Scolate la pasta al dente e conditela con il gustoso sugo, mescolando a lungo per amalgamare.
Servire subito ben calda, avendo cura di eliminare il peperoncino rosso.