CONCHIGLIONI FARCITI AL TONNO E POMODORI PICCATIELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo conchiglioni,
- 100 g di tonno sott'olio,
- 10 g di capperi,
- 2 acciughe sott'olio,
- 6 foglie di basilico,
- 300 g di pomodori piccatiello,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiai di farina,
- 10 cl di latte,
- 1 scalogno,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Mettere in una padella olio, scalogno, capperi, acciughe e tonno.
Aggiungere la farina e il latte fino a formare una crema.
Farcirvi la pasta lessata al dente e infornarla per 3-4 minuti.
Servire col pomodoro a pezzi saltato con olio e aglio.