MACCHERONCINI CON CREMA DI TONNO E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini rigati,
- 300 g di pomodori perini,
- 1 cipolla,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- olio d'oliva,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 manciata di erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Lavate con cura i pomodori, tagliate le estremità, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini e lasciateli scolare per qualche minuto.
In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e dorare la cipolla, dopodiché, aggiungete le acciughe sgocciolate e tagliate a pezzetti e lasciatele sciogliere schiacciandole con una forchetta.
Successivamente, unite il tonno e il vino e cuocete per circa 7-8 minuti facendo insaporire il tutto.
A cottura ultimata, frullate gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea e rimettetela nel tegame.
Versate i pomodori tagliati a dadini e fate cuocere per altri 15 minuti a fuoco medio.
Infine, aggiungete l'erba cipollina, il sale e il pepe.
Nel frattempo, cuocete i maccheroncini in acqua salata, scolateli al dente e conditeli in padella mescolandoli al sugo.
Amalgamate bene e serviteli subito caldi.