

# MACCHERONI CON LE ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 400 g di acciughe fresche,
- 50 g di tonno sott'olio,
- 200 g di pomodori pelati,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Togliete la testa alle acciughe, pulitele, apritele in due togliendo la lisca centrale, quindi sciacquatele in acqua corrente e doratele in poco olio per 10 minuti.

Scolatele dal liquido di cottura e nello stesso tegame versate ancora un po' d'olio e lasciate imbiondire la cipolla affettata sottilmente.

Aggiungete i pomodori, sale e pepe.

Lasciar cuocere per circa 15 minuti quindi unite il prezzemolo e il basilico tritati, il tonno sminuzzato e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Lessate i maccheroni in acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo al tonno.

In una pirofila mettete metà della pasta condita, distribuitevi sopra le acciughe, ricoprite con la pasta rimasta ed infornate a 200 gradi per 5 minuti.