

PASTA AL SUGO DI TONNO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- 300 g di pomodori pelati,
- 100 g di tonno,
- 20 g di funghi secchi,
- 4 filetti d'acciughe,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Ammollare i funghi e tagliarli a piccoli pezzi.

Rosolare l'aglio nell'olio, quindi toglierlo.

Unire le acciughe a pezzettini e farle soffriggere.

Unire i funghi e, dopo qualche minuto, i pelati.

Cuocere per 30 minuti a fuoco dolce, infine unire il tonno spezzettato, sale, pepe e prezzemolo.

Condire la pasta con il sugo, mescolare e servire.