

PENNE AL TRITO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo mezze penne,
- 500 g di pomodori,
- 250 g di tonno sott'olio,
- 3 cucchiaini di trito aromatico (maggiorana, basilico, rosmarino, timo, prezzemolo),
- alcune gocce di salsa Worcester,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe nero in grani.

Portate a bollore abbondante acqua salata per cuocere la pasta.

Pelate i pomodori passandoli sotto l'acqua calda, svuotateli dai semi e tagliateli a dadini.

Metteteli in una ciotola e conditeli con sale, pepe, 3 cucchiaini di trito aromatico e 4 cucchiaini d'olio.

Scolate la pasta la dente, mettetela nel sugo aromatico, aggiungete alcune gocce di Worcester, il tonno sgocciolato e spezzettato e una macinata di pepe.

Mescolate accuratamente e servite.