

SPAGHETTI ALLA SERRESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di filetti d'acciughe salate,
- 40 g di capperi,
- 500 g di pomodori pelati,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di tonno sott'olio,
- 80 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- 1/3 di cucchiaino di pepe nero,
- 1 cucchiaio di origano,
- sale.

In una padella mettete a scaldare l'olio, aggiungetevi i filetti di acciughe e i capperi dissalati e fateli rosolare leggermente. Unite i pomodori che avrete già cotti a parte con un po' d'olio, il peperoncino in pezzettini, il pepe nero e l'origano. Mescolate bene il tutto, unite il tonno spezzettato e fate cuocere ancora per circa 10 minuti. Lessate gli spaghetti in acqua salata, sgocciolateli al dente, versateli nella padella, aggiungetevi il pecorino grattugiato, mescolate bene e servite ben caldo.