

SPAGHETTI DELLA NOTTE DI SAN LORENZO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pomodoro grande maturo a dadi,
- 4 acciughe sotto sale diliscate a pezzi,
- 40 g di tonno,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- alcune olive nere,
- alcune foglie di basilico fresco.

In un'ampia zuppiera di terracotta ponete a freddo tutti gli ingredienti per il sugo.
Spezzateli ed amalgamate bene il tutto.
Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
Scolateli al dente e versateli ben caldi nella zuppiera.
Unite i 4 cucchiaini d'olio e mescolate velocemente.