

TUBETTONI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo tubettoni,
- 150 g di tonno sott'olio,
- 150 g di olive bianche,
- 10 g di capperi,
- 100 g di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe.

In una padella da frittura nell'olio si soffrigge l'aglio e quando è divenuto biondo vi si stempera il tonno lasciandolo grillettare appena un poco.

Aggiungete quindi circa un bicchiere di pomodoro passato o meglio un po' di sugo di una scatola di pelati, i capperi dissalati e le olive snocciolate e lasciate cuocere qualche minuto, mescolando perché gli ingredienti si amalgamino. E' consigliabile versare la pasta un attimo in questo sugo quando la padella è ancora sul fuoco.

Il prezzemolo non è d'obbligo; il pepe sì. Questo piatto può essere consumato anche freddo, ma in tal caso sarà bene aggiungere qualche cucchiaino di olio di oliva crudo.