

LUMACONI ALL' ISOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di lumaconi,
- 500 g di tonno fresco,
- cinque cucchiaini di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- una bella manciata di prezzemolo,
- mezzo peperoncino rosso,
- sale,
- 3 pomodori maturi (o pelati),
- 75 g di capperi sott'aceto.

Pulite il tonno dalla pelle e dalle eventuali lisce, lavatelo e tagliatelo a pezzetti; ponete in un grosso tegame l'olio con un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino.

Non appena il trito sarà rosolato, aggiungete il tonno, salate e fate insaporire per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, unite al pesce i pomodori lavati, pelati e privati dei semi interni (se non sono in scatola).

Mescolate gli ingredienti, coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco lento per altri 15 minuti circa.

Se il tutto risultasse troppo asciutto, irrorate con un mestolino di acqua.

Prima di spegnere il fornello, aggiungete i capperi interi.

Nel frattempo ponete al fuoco anche la pentola per lessare la pasta, con abbondante acqua salata.

Non appena questa giungerà ad ebollizione, gettatevi i lumaconi; scolateli al dente, trasferiteli nella zuppiera di servizio e copriteli con il tonno ed il suo appetitoso sughetto; mescolate bene, per amalgamare, e servite subito.