

DITALI ALLA SICULA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ditali rigati,
- olio,
- due spicchi d'aglio,
- sei filetti d'acciuga,
- una scatola di pomodori pelati da 600 g,
- una scatoletta di tonno,
- sale,
- 250 g di porcini,
- un ciuffo di prezzemolo

Mettete al fuoco una pentola con l'acqua salata per lessare la pasta. Nell'attesa che l'acqua prenda il bollore, preparate il sugo: mettete in una casseruola (che possa contenere anche la pasta) tre cucchiaini di olio, uno spicchio d'aglio schiacciato con un po' di sale e tre filetti di acciuga spappolati con una forchetta; fate scaldare bene tutto, poi unitevi i pomodori passati al frullatore, il tonno sminuzzato e poco sale: lasciate addensare il sugo a fuoco lento. In un altro tegame preparate una salsetta con tre cucchiaini di olio, con l'altro spicchio d'aglio ben tritato e gli altri tre filetti di acciuga spappolati. Mescolate a fuoco basso, poi gettatevi i funghi ben puliti e tagliati piuttosto grossi e fateli saltare a fuoco vivo per alcuni minuti; salate, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti. Passato questo tempo, trasferite i funghi con il loro fondo di cottura nella casseruola del sugo, cospargete di prezzemolo tritato e cuocete tutto insieme per 5 minuti. Nel frattempo avrete cotto la pasta al dente: scolatela e rovesciatela nel recipiente del sugo, lasciando sempre sul fuoco basso. Rimescolate la pasta per qualche secondo, e appena sarà ben condita servitela subito, calda..