

Bavette con pomodoro e tonno

Le bavette con pomodoro e tonno costituiscono un saporito piatto di pasta che si prepara rapidamente scolando le bavette cotte al dente e condendole con una salsa di pomodoro, alici spezzettate, capperi, olive e tonno sott'olio sminuzzato, una spolverata di prezzemolo tritato completerà la preparazione.



INGREDIENTI

- 400 g **Bavette**
- 100 g **Tonno sott'olio**
- 4 **Alici sotto sale**
- 200 g **Pomodori pelati**
- 1/2 bicchiere **Vino bianco**
- 1 ciuffo **Prezzemolo**
- q.b. **Olio d'oliva extravergine**
- q.b. **Sale**
- 1 cucchiaio **Capperi dissalati**
- 50 g **Olive nere denocciolate**

PREPARAZIONE



Sciacquate rapidamente le alici con acqua corrente per eliminare l'eccesso di sale, poi spezzettatele, disponetele in una padella con l'olio, portate sul fuoco e aggiungete il tonno sgocciolato; appena il tonno comincia ad asciugarsi, unite i pomodori pelati, i capperi e le olive, versate il vino bianco e continuate la cottura a fuoco moderato per 20 minuti.



Nel frattempo cuocete le bavette in acqua salata, scolatele al dente, versatele nella padella con il sugo, mescolate bene a fiamma vivace e spolverate con il prezzemolo tritato.