

Pasta con tonno, capperi e acciughe

La pasta con tonno, capperi e acciughe è un gustoso primo piatto che si prepara lessando la pasta in abbondante acqua salata e, dopo averla scolata al dente, insaporendola con una salsa di pomodoro, tonno e acciughe.



INGREDIENTI

- 400 g **Tonno sott'olio in scatola**
- 2 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
- 2 **Aglio a spicchi**
- 800 g **Pomodori a pezzi**
- 6 **Filetti d'acciuga in scatola**
- 2 cucchiaini **Capperi sottaceto**
- 2 cucchiaini **Basilico fresco tritato**
- 450 g **Pasta**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- q.b. **Basilico, rametti per decorare**

PREPARAZIONE



Scolate l'olio del tonno in una pentola dal fondo pesante, aggiungete l'olio d'oliva e scaldate a fuoco lento, fino a quando smette di scoppiettare.



Aggiungete l'aglio e soffriggete fino a quando diventa dorato. Aggiungete i pomodori, abbassate la fiamma e fate bollire per 25 minuti, fino a quando saranno densi.



Sbriciolate il tonno e tagliate le acciughe a metà. Versate nella salsa insieme ai capperi e al basilico spezzettato. Fate insaporire bene.



Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, secondo le istruzioni del produttore. Scolate bene e mescolate alla salsa. Decorate con rametti di basilico fresco.