

RICETTA DEL GIORNO

Ziti al sugo con tonno

INGREDIENTI: 400 g di ziti, una piccola cipolla, due spicchi d'aglio, quattro alici salate, 100 g di olio extravergine d'oliva, 400 g di pomodori pelati, origano, 100 g di tonno sott'olio, 70 g di caciocavallo secco grattato, pepe nero, sale.

PREPARAZIONE: In un tegame di terracotta soffriggere con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere i filetti di alici spezzettati, i pomodori pelati privi dei semi e del loro succo, unire il tonno sminuzzato. Condire con questa salsa gli ziti cotti al dente e cospargerli di caciocavallo grattato. Servire caldo.