

PRIMI PIATTI

Ditali alla sicula

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo ditali rigati	400 g
Olio d'oliva	
Aglio	2 spicchi
Filetti d'acciughe	6
Pomodori pelati (scatole da 600 g)	1 scatola
Tonno	1 scatola
Sale	
Funghi porcini	250 g
Prezzemolo	1 ciuffo

Preparazione

- 1 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 d'acciughe 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.
- 2 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 d'acciughe spappolati.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Nel frattempo avrete cotto la pasta al dente: scolatela e rovesciatela nel recipiente del sugo, lasciando sempre sul fuoco basso.

6

Rimescolate la pasta per qualche secondo, e appena sarà ben condita servitela subito, calda.