

PRIMI PIATTI

Bavette con tonno alla liparese

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo penne	400 g
Acciughe	2
Olive nere	100 g
Olive verdi	100 g
Capperi sotto sale	100 g
Tonno	150 g
Passata di pomodoro	500 g
Origano	
Formaggio pecorino	
Sale	
Pepe	
Aglio	1 spicchio

Preparazione

- 1 Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatene le foglie. Conservate il trito in una terrina. Dopo aver snocciolato le olive, sciacquate con cura i capperi dal sale e tritate il tutto con l'aglio.
- 2 Versate l'olio in una casseruola ed unite il trito di olive, capperi ed aglio e fate rosolare a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.
- 3 Aggiungete al soffritto qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta ed il tonno. Pepate abbondantemente, regolate il sale e proseguite la cottura per 5 minuti ancora.
- 4 Lessate la pasta al dente, scolatela e versatela in una capiente terrina. Condite le bavette con la salsa del tonno, spolverizzate con il prezzemolo e mescolate. Portate subito in tavola.