

PRIMI PIATTI

Trenette alla carlofortina

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo trenette	400 g
Ventresca di tonno sott'olio	200 g
Acciughe sotto sale	2
Olive nere	12
Capperi salati	1 cucchiaio
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo	
Origano	
Peperoncino	
Limone	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavare le acciughe a scioglierle in una padella con un poco di olio in cui si è fatto rosolare l'aglio e il peperoncino che poi andranno tolti.
- 2 Tritare le olive, 1 cucchiaio di capperi risciacquati, il prezzemolo e sbriciolare il tonno. Mescolare tutti gli ingredienti all'olio e acciuga aggiungendo olio crudo.
- 3 Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il sughetto preparato, cospargere con origano, piccolissime zeste di limone biologico e portarla subito in tavola, ben calda.
- 4 In alternativa alla ventresca sott'olio si può usare il tonno purché di ottima qualità, altrimenti rovina il sapore del piatto.