

Tortiglioni alla Marinara

Ingredienti per 4 persone

.....
500 g di tortiglioni

150 g di tonno sott'olio

3 acciughe

350 g di pomodori

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

olio d'oliva

sale

1 peperoncino piccante
.....

Lavate e pelate i pomodori, togliete i semi e tagliateli finemente. Diliscate le acciughe, fateli rosolare in 1/2 bicchiere d'olio uniteli con l'aglio schiacciato finchè si sfaldano completamente.

Unite il tonno sbriciolato, il peperoncino e i pomodori tagliati, salate e fate cuocere a fiamma moderata.

Nel frattempo portate a ebollizione e scolate i tortiglioni, versate in una ciotola e amalgamate bene con la salsa preparata ed infine spolverate con una manciata di prezzemolo tritato finemente. Servite il tutto ben caldo.