

Linguine Alla Strombolana

In una casseruola con fondo antiaderente, mettere l'olio d'oliva e l'aglio, far rosolare l'aglio e toglierlo dalla casseruola. In quest'olio a fuoco lentissimo, far rosolare il tonno e le acciughe, versare quindi anche le olive. Rimestare ancora qualche secondo, ed aggiungere il passato di pomodoro, salare, e lasciar cuocere per 3/4 d'ora circa. Intanto lessare le linguine, e a cottura avvenuta, condirle con il sugo preparato. Servire ben caldo con una spruzzata di pecorino romano. La ricetta pu? essere variata aggiungendo insieme alle olive 100 g di capperi sotto sale (avendo l'accortezza di sciacquarli per eliminare il sale in eccesso).

Ingredienti

200 G Tonno In Scatola Al Naturale
4 Acciughe Sott'olio
150 G Olive Nere
750 G Passato Di Pomodoro
3 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
2 Spicchi Aglio
Sale
150 G Formaggio Pecorino Grattugiato
400 G Pasta Tipo Linguine

Note

Preparazione: 45 minuti.