Penne rigate alla
BUZZONAGLIA di TONNO

INGREDIENTI (2 Pax)

- Mezze penne rigate* 250 gr
- Buzzonaglia di tonno 150 gr
- Salsa di pomodoro** 300 gr
- Mezza cipolla
- Una dozzina di capperi sotto sale
- 4 pomodorini secchi sottolio
- 9 olive nere denocciolate
- Olio di oliva extravergine
- Sale q.b.
- Origano secco q.b.

** o altro formato di pasta corto ed importante come le mezze maniche*

*** meglio se di Ciliegino o Datterino*

La buzzonaglia di tonno è la parte di filetto che rimane ancorata alla spina dorsale e per questo è molto irrorata di sangue e le carni presentano un caratteristico colore scuro e risultano moto saporite.

1

Tagliare finemente la cipolla e rosolarla per qualche minuto con tre cucchiai di olio extravergine di oliva.
Aggiungere un goccio di acqua e continuare a stufare la cipolla a fuoco moderato per circa cinque minuti.

Aggiungere la salsa di pomodoro* e continuare la cottura per una decina di minuti coprendo con un coperchio.

** se si usa una normale passata di pomodoro assaggiarla e se risulta un po' acidula aggiungere un mezzo cucchiaino da caffè di zucchero o di Curcuma.*

2

Mettere sul fuoco una pentola d'acqua per la cottura della pasta.

Spezzettare grossolanamente la buzzonaglia con una forchetta ed aggiungerla al sugo* continuando la cottura a fuoco basso e senza il coperchio.

Tritare grossolanamente al coltello i pomodorini secchi ed aggiungerli in padella insieme ai capperi ben dissalati.

** aggiungere un goccio di acqua al sugo se si ritira troppo.*

3

Tagliare le olive nere ed aggiungerle al sugo con una generosa manciata finale di origano secco.

Verificare il sale e nel caso aggiungerne un pizzico.

Spegnere il fuoco e coprire la padella con un coperchio.

Appena l'acqua è a bollore salare e calare la pasta.

Per chi gradisce è possibile completare il sugo con dell'olio piccante a piacere per dare uno spunt aggiuntivo.

4

Scolare la pasta al dente conservando un bicchiere di acqua di cottura della pasta.

Riaccendere il fuoco ,a fiamma vivace, sotto la pentola ed aggiungere al sugo la pasta appena scolata.

Saltare per un paio di minuti la pasta nel sugo aggiungendo, se necessario e poco alla volta, l'acqua di cottura per non far rapprendere troppo il sugo.

5

Ricca e corposa è una pasta eccellente ed estremamente appagante.

Puoi servire.

Completare con un giro di olio di oliva extravergine a crudo.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali