Penne alla
BUZZONAGLIA di TONNO

INGREDIENTI (3 pers)

- Penne rigate 240 gr
- Buzzonaglia di tonno 150 gr
- 8 pomodori secchi sott'olio
- Pomodorini freschi* 100 gr
- Olive taggiasche**
- Aglio
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Capperi
- Olido di oliva
- Pepe macinato

** o datterino, pachino, ciliegino...*
** o olive nere come alternativa*

La BUZZONAGLIA è l'insieme di carni scure che si trovano a ridosso della lisca centrale di un pesce di grandi dimensioni come il tonno. Si caratterizza per il sapore intenso e la morbidezza.

1

Tritare grossolanamente al coltello i pomodori secchi con un cucchiaio, circa, di capperi (ben dissalati se sotto-sale).

Sciacquare e tagliare i pomodorini freschi.

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

Soffriggere uno spicchio d'aglio, in tre cucchiai di olio d'oliva.

2

Aggiungere al soffritto il trito, i pomodorini freschi tagliati e le olive taggiasche (a piacere).

Saltare il tutto in padella per 3/4 minuti, quindi spegnere il fuoco ed aggiungere la buzzonaglia di tonno.

3

Salare l'acqua di cottura della pasta a bollore e immergere la pasta.

Dopo qualche minuto prendere mezzo mestolo di acqua di cottura e aggiungerla in padella.

Mentre la pasta termina la cottura tritare un ciuffetto di prezzemolo.

Scolare la pasta al dente ed aggiungerla in padella.

4

Accendere e saltare la pasta in padella a fuoco vivo per circa un minuto.

Amalgamare bene il sugo con la pasta e spegnere una volta che il sugo si è ristretto assorbito dalla pasta.

Spegnere il fuoco ed aggiungere in padella il prezzemolo tritato.

5

Puoi servire.

Una una macinata di pepe o un goccio di olio piccate completano il piatto.

BUON APPETITO

Una pasta gustosa, avvolgente e sorprendentemente intensa.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it
ricetteorizzontali