

"Maccheroni con tonno e cipolle di Tropea" (Tropea)



Ingredienti per 4 persone

160 gr. tonno
20 olive nere
4 pomodoro ramato
2 cipolle di tropea
olio extravergine d'oliva
320 gr. pasta di semola
q.b. sale
q.b. peperoncino
q.b. prezzemolo



PREPARAZIONE

Sbuccia le cipolle di Tropea, dividile a metà, privali dell'eventuale germoglio e tagliale a fettine sottili. **Lava con cura i pomodori ramati e incidi la pelle** con un taglio a croce. **Scola il tonno sgranalo** con una forchetta.

Scalda l'olio extravergine di oliva in un tegame abbastanza capiente da contenere la pasta, e **fai rosolare le fettine di cipolle** a fuoco moderato per 2-3 minuti. Bagna con 4-5 cucchiaini di acqua, copri il tegame e prosegui la cottura per 15 minuti a fiamma bassissima.

Porta a bollore abbondante acqua in una pentola e tuffa i pomodori per 1-2 minuti. **Scolali e spellali**; dividili a metà e privali dei semi e dell'acqua di vegetazione. **Riduci la polpa a dadini e uniscila alle cipolle**; mescola con un cucchiaino e regola di sale; metti il coperchio e cuoci il sugo per 5 minuti.

Aggiungi il tonno sminuzzato e le olive nere denocciolate, mescola ancora una volta e spegni la fiamma. **Versa i maccheroni nel tegame e spadella velocemente con tonno e cipolle di Tropea** per insaporire. **Profuma con il prezzemolo e peperoncino** mescola bene e servi subito.