

Spaghetti alla carrettiera



Ingredienti

- 320 grammi spaghetti
- 1 spicchio aglio
- 50 grammi pancetta a dadini
- 50 grammi funghi secchi
- 350 grammi polpa di pomodoro
- 100 grammi tonno sottolio
- peperoncino piccante in polvere
- 1 ciuffo prezzemolo
- olio extravergine di oliva

Preparazione

- In un tegame ponete a soffriggere l'aglio schiacciato con 3 cucchiari di olio, la pancetta e i funghi, precedentemente ammollati in acqua tiepida e strizzati.
- Unite la polpa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa 15 minuti, quindi aggiungete il tonno, un pizzico di peperoncino e lasciate insaporire per altri 10 minuti, completando a fine cottura con il prezzemolo tritato.
- Mentre il sugo cuoce, portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi gli spaghetti e scolateli al dente.
- Trasferiteli in una zuppiera, conditeli con il sugo e servite.