

Busiata al tonno e foglie di capperi di Gargnano

Ingredienti :

500 gr di busiati

500 gr di tonno fresco

100 gr polpa di pomodoro

vino bianco

foglie di capperi

cannella

aglio

cipolla

mollica di pane tostata

Come si preparano

Tagliare a dadini il tonno fresco e farli rosolare in un tegame con olio, aglio, menta e foglie di capperi. Non appena rosolati, tirare fuori il composto dal tegame e deporlo a parte in un tegamino. Nello stesso olio di frittura, far rosolare ½ cipolla finemente tritata; aggiungere il pomodoro, il tonno rosolato, un bicchiere di vino bianco e 3 bicchieri di acqua. Aromatizzare con altre 4 foglie di capperi, un pizzico di cannella, sale e pepe e far cuocere per circa 45', senza far asciugare del tutto il sugo di cottura.

Cuocere la pasta e condirla saltandola nel tegame di cottura del tonno per pochissimi secondi e servire decorando con la mollica tostata e foglie di capperi