

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Bavettine al tonno e pomodorini Velocissima, ma buonissima!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
2 persone



**Tempo**  
20 minuti

### Ingredienti

- Bavettine - 200 g
- olio - q.b.
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - uno spicchio
- tonno sott'olio - 80 g
- pomodorini - 12
- capperi - 10
- acciughe - 2
- mollica di pane - 3 cucchiari
- basilico - un ciuffo
- peperoncino - 1

### Preparazione

Nel frattempo che l'acqua per la pasta arriva a bollore potete fare questa facilissima pasta. Vi assicuro che è buonissima! In un tegame capiente che possa, poi, contenere la pasta, versate un giro d'olio e vi fate scaldare il prezzemolo e l'aglio tritati. Mettete anche il peperoncino. Aggiungete le acciughe dissalate e lavate e, appena si sciolgono versate i pomodorini a piccoli pezzi. Fate cuocere a fiamma alta, molto velocemente. Condite con un pizzico di sale (ricordate che ci sono le acciughe!) e un pizzico di zucchero. Aggiungete i capperi e il tonno scolato dal suo olio. Fate cuocere ancora qualche minuto e poi spegnete. Aggiungete il basilico spezzettato e mettete da parte. In un tegamino mettete il pane grattugiato e fate tostare. Quando la pasta sarà ancora molto al dente, scolatela nel tegame e fatela saltare fino ad amalgamare tutti i sapori. Infine versate nei piatti e condite con il pane tostato.

