# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Trofie alla carlofortina a modo mio!
## Provare per credere!!!

**Difficoltà**
facile

**Quantità**
4 persone

**Tempo**
30 minuti

**Ingredienti**

- Trofie - 400 g
- pelati - 1 barattolo piccolo o 10 pomodorini
- prezzemolo - 2 foglie
- aglio - 1 spicchio piccolo
- pesto - 3 cucchiai
- tonno - una confezione da 80 g

### Preparazione

In un tegame mettere un filo d'olio con mezzo spicchio d'aglio e due foglie di prezzemolo tritato. Far rosolare per un attimo e aggiungere i pelati passati o i pomodorini tagliati a piccoli spicchi. Salare e aggiungere un pizzico di zucchero, per togliere l'acidità al pomodoro. Portare a cottura. Infine, aggiungere una confezione di tonno sgocciolato e 3 cucchiai di pesto. (Se volete fatelo voi con un mazzo di basilico, 25g di pinoli, 2 o 3 spicchi d'aglio, 50 g di parmigiano e pecorino e mezzo cucchiaino di sale. Mettere il tutto nel bicchiere del frullatore e coprire d'olio extravergine. Frullare ed ecco il pesto è pronto!) Cuocere le trofie e condirle.