

*Le Bontà di Nonna Pippina*



prodotto tipico artigianale


De bereiding van Pasta met tonijn alla Nonna Pippina  
voor 4 a 5 volwassen personen

- U doet 5 liter water in een (grote) pan en laat dit koken met ongeveer 30-40 gram zout)




- U bakt tevens in olijfolie van  2 teentjes knoflook, 10 kappertjes en 10 ansjovisfilets (laten smelten)
- Dit laat u 2 minuten bakken




- Vervolgens 2 blikjes cherrytomaten van  toevoegen
- Voeg origano en peper toe naar smaak
- Alles ongeveer 15 minuten laten doorkoken
- Op het moment dat u de cherrytomaatjes in de pan doet laat u ook



500 gram pasta van  in het water glijden en dit tevens 15 minuten (15 min is *al dente*) koken en af en toe roeren

- Als de pasta zo'n 12 minuten kookt voegt u 2 blikjes tonijn (op olijfoliebasis) toe aan de saus (de tonijnblikjes wel even laten uitlekken)
- Laat de saus met tonijn weer 5 minuten koken
- Nu de pasta afgieten en dan doet u de pasta in de pan met saus, even roeren en klaar
- Op het laatst vers gesneden peterselie (1 eetlepel vol) toevoegen



- Alle pasta's van  kunnen voor het bovenstaande gerecht worden gebruikt maar de calamarata (vorm als inktvisringen) is een aanrader

*Buon appetito*