

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

Rigatoncini con amatriciana di tonno

Ingredienti: (per 4)

400 g. di ventresca di tonno
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
4 pomodori freschi a grappoli spellati
500 g. di pomodoro in barattolo
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
Qualche foglia di menta
Sale
1 bicchiere vino bianco
320 g. di rigatoncini
250 g. di pecorino romano

Insaporire in una padella di ferro l'olio con l'aglio e il peperoncino, quindi unire la ventresca e rosolarla fino a quando non sarà croccante. Togliere il tonno ed unire il pomodoro, sfumare con vino bianco, salare e lasciar insaporire per qualche minuto. A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e mantecarla in padella unendo foglie di menta e 250 g. di ventresca precedentemente scottata. Aggiungere sale e peperoncino e servire in fondine da pasta calda con il resto della ventresca per guarnizione e una spolverata di pecorino romano.