



Rigatoni con tonno e peperone rosso - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

passata pomodoro - pasta secca corta - peperoncino

Rigatoni con tonno e peperone rosso

per 4 persone:

300 gr di pasta rigata corta, tipo rigatoni o penne rigate.. (ma anche farfalloni o fusilli)

1 spicchio di aglio

4 cucchiaini di olio evo

4 - 5 cucchiaini di passata di pomodoro (NON di più, il sughetto deve rimanere asciutto)

1 peperone rosso

1 cucchiaio di capperi

1 scatola di tonno sott'olio

sale, peperoncino

prezzemolo tritato

Mentre cuoce la pasta, in una pentola mettere a rosolare l'aglio intero nell'olio, aggiungere la passata di pomodoro, i capperi e aggiustare di sale, quindi cuocere per 5 minuti a fuoco lentissimo e col coperchio. Intanto lavare il peperone, eliminare il picciolo, i semi ed i filamenti interni, e tagliarlo a cubetti piccoli. Aggiungere il peperone ed i capperi al sughetto, se piace anche un pezzettino di peperoncino piccante (o pepe) ed allungare con 1/2 bicchiere di acqua.

Continuare la cottura per altri 10 minuti, aggiungere il tonno con tutto il suo olio, il prezzemolo tritato e cuocere ancora per 5 minuti. Eliminare lo spicchio di aglio prima di condire la pasta.

Condire la pasta al dente e servire, caldo.... o freddo.

