

MEZZI PACCHERI RIGATI CON VENTRESCA DI TONNO E PASSATA DI POMODORO GIALLO

IT

1. In una pentola capiente portare ad ebollizione 2 litri di acqua (se si utilizza meno acqua regolare il sale in proporzione).
 2. Sciacquare i **Capperi al sale marino** sotto l'acqua corrente fino a quando saranno completamente dissalati.
 3. Nel frattempo mettere a scaldare, in una padella a fuoco basso, l'**Olio extra vergine di oliva e aglio, i capperi e le Olive nere secche**. Far soffriggere per circa un minuto.
 4. Aggiungere la **Passata di pomodoro giallo, mezza dose di Sale fino** e mezza di **Zucchero** e lasciar cuocere, sempre a fuoco lento, per circa 5 minuti.
 5. Spegner il fuoco e aggiungere la **Ventresca di tonno in olio di oliva** precedentemente sgocciolata. Verificare la sapidità e, secondo il vostro gusto, aggiungere eventualmente la restante dose di sale fino.
 6. Mescolare con un cucchiaio di legno e lasciar riposare il condimento fino a che la pasta sarà cotta.
 7. Quando l'acqua per la pasta bolle, aggiungere i **Cristalli di sale marino e i Mezzi paccheri rigati**, avendo l'accortezza di mantenere il bollore dell'acqua al minimo e di mescolare la pasta dolcemente, così da evitarne la rottura.
 8. Per ottenere una perfetta cottura al dente cuocere i paccheri per 13 minuti (proseguire la cottura per qualche minuto nel caso si desideri una consistenza più morbida).
 9. Quando manca un minuto al termine della cottura, scaldare a fuoco medio il sugo al tonno e aggiungervi, prelevandola dalla pentola dei paccheri, 30 grammi di acqua di cottura (pari circa a mezzo mestolo).
 10. Scolare la pasta e metterla direttamente nella padella del sugo. Mescolare dolcemente fino a che l'acqua di cottura non si sarà assorbita.
11. Disporre i paccheri sui piatti e, se gradito, spolverizzare con il **Pepe nero**.