**Linguine con tonno e acciughe**

****

**Linguine con tonno e acciughe** (linguine au thon et anchois)

Ingrédients pour 4 personnes :

320 g de linguine

30 g huile d’olive

300 g de passata de tomates

1 petit piment

210 g thon à l’huile

20 g d’anchois à l’huile

2 gousses d’ail

Persil plat

Sel poivre

Hacher le persil. Egoutter le thon verser dans un récipient et émietter avec une fourchette. Verser un peu d’huile dans une poêle, faire chauffer et ajouter les gousses d’ail, lorsque celles-ci seront dorées enlever et ajouter les anchois et le petit piment haché. Ajouter le thon, faire revenir puis ajouter la passata. Cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes, à la fin parsemer de persil. Verser les pâtes cuites dans la poêle, remuer et servir.