

La ricetta di] **Valeria Mazza**



Pasta al sugo di tonno

GUOCA PROVETTA A sin., la ex top model Valeria Mazza, 40 anni, ama cucinare, soprattutto per i suoi quattro biondissimi angeli, Balthazar, 12, Tiziano, 10, Benicio, 7, e Taina, 4, i figli avuti con il marito, l'imprenditore argentino Alejandro Gravier: «Adoro la pasta e la cucino in diversi modi. I miei bambini vanno pazzi per la "pasta Valeria": così hanno ribattezzato la mia specialità, la pasta col sugo di tonno. Ma mi piace molto fare anche i dolci, soprattutto la torta al cioccolato, il mio pezzo forte, che non manca mai alle feste a casa mia».

Questo primo, semplice e veloce da preparare, è il piatto preferito dei figli della ex top model argentina: «Loro la chiamano "pasta Valeria"»

Ingredienti per 4 persone

* 2 filetti di acciughe (alici) * 2 spicchi d'aglio * 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva * 350 gr di maccheroni * 1 pizzico di peperoncino in polvere * 400 gr di passata di pomodoro; * 1 cucchiaino di prezzemolo * sale * 200 gr di tonno in scatola.

Esecuzione:

1) Schiacciate due spicchi d'aglio e metteteli a dorare a fuoco basso in un tegame insieme all'olio d'oliva e alle acciughe. **2)** Mesco-

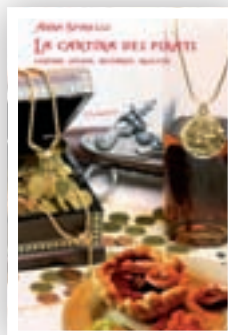
late fino a farle sciogliere del tutto, poi potete aggiungere una punta di peperoncino in polvere. **3)** Unite il tonno sminuzzato finemente. **4)** Fatelo leggermente saltare nell'olio e unite la passata di pomodoro. **5)** Fate restringere il sugo, unite il prezzemolo e aggiungete poco sale. **6)** Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela ancora al dente e fatela saltare qualche istante in padella insieme al sugo. **7)** Servitela ben calda, spolverizzata di prezzemolo tritato.

Consigli:

Per preparare il sugo al tonno, potete usare, invece della passata di pomodoro, la polpa di pelati a pezzettoni. Se volete dare più sapore potete aggiungere anche capperi (50 gr) e olive nere (50 gr) al sugo. ●

I pirati: assalto a tavola

Girare intorno al mondo, in un viaggio virtuale, inseguendo le ricette della tradizione piratesca e trasformandosi in corsari... in cambusa? Questo si propone il libro *La cantina dei pirati* (13 €, edizioni Fernandel) di Anna Spinelli. *Tra cocktail tipici dei pirati, spezie, bevande e ricette originali che nascono usando anche birra, tè, vodka, rum, questo manuale di cucina ci propone un singolare "viaggio dell'avventura" attraverso la gola. Antiche, ma facilmente realizzabili ricette, come l'insalata di frutta al rum, la carne di manzo marinata nella birra o la zuppa di pesce di fiume della Louisiana, ricostituite con cura dall'autrice, studiosa di storia dell'arte, e corredate da curiosità storiche sui cibi e le bevande. ●



TEMPO DI PREPARAZIONE 10-15 MIN

ESECUZIONE FACILE