

PRIMI PIATTI

Bavette alla trasteverina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che a Trastevere sappiano godersi la vita in tutte le sue sfaccettature lo dimostrano anche queste bavette alla trasteverina. In questa ricetta riescono ad accostarsi perfettamente gli champignon con le acciughe ed il tonno sott'olio....come lo fanno a trastevere non lo fanno da nessuna parte!

INGREDIENTI

300 g di bavette
80 g di tonno sott'olio
4 alici sott'olio
400 g di funghi champignon
500 g di pomodori pelati
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
prezzemolo
20 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Prendete 2 padelle e mettete in una la metà dell'olio, uno spicchio d'aglio e i funghi puliti

e tagliati a dadini, nell' altra il resto dell' olio, l'altro spicchio d' aglio e le alici.



- 2 Cuocete i funghi a fuoco medio,mescolandoli ogni tanto, salateli e a fine cottura aggiungete il prezzemolo tagliuzzato e il burro.



3 Intanto nell' altra padella avrete fatto sciogliere le alici e aggiunto i pelati spezzettati.

Fate addensare un pochino il sugo e poi aggiungete il tonno senza salare, fate cuocere 10 minuti e spegnete il fuoco.



4 Appena le bavette saranno al dente, scolatele e impiattatele condendole con il sugo di tonno e sopra una cucchiata abbondante di funghi.

Se lo preferite, potete mescolare la pasta nella padella del sugo di tonno, poi aggiungere i funghi nel piatto.