



1
Лук и чеснок очистите и мелко порубите. Маслины разрежьте пополам. Перец чили очистите от семян и нарежьте соломкой (после нарезки чили помойте руки). Поставьте на плиту кастрюлю для спагетти с подсоленной водой.



2
Спагетти отправьте в кипящую воду на 8 минут (откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом).



3
Разогрейте сковороду и вылейте в нее масло от тунца. Обжаривайте лук 1-2 минуты, добавьте чеснок, каперсы и анчоусы вместе с маслом. Обжаривайте 1-2 минуты. Добавьте чили (остроту регулируйте по вкусу). Готовьте, помешивая, две минуты. Добавьте тунец (слегка разомните вилкой), маслины, щепотку корицы.



4
Добавьте в сковороду томаты в с/с и 1 ч.л. сахара. Готовьте 2-3 минуты, помешивая.



5
В сковороду с соусом добавьте пасту и рубленый базилик, прогрейте и выкладывайте на тарелку. Можно подавать спагетти отдельно, полив сверху соусом с тунцом.