

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò:

Pasta al pomodoro con Pecorino



Ingredienti

- 800 g di pomodori rossi ben maturi
- Pizzico di sale
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 6 foglie di basilico
- 320 g di pasta

Preparazione

Lavare i pomodori sotto acqua fresca corrente, togliere il picciolo, tagliarli in 4 spicchi. Togliere i semi e tagliarli in 3-4 pezzi. Metterli man mano che si preparano in un colino, quindi cospargerli con un pizzico di sale e mescolare. Lasciare che perdano il liquido di vegetazione per 5-10 minuti. In una padella antiaderente far soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.

Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 20 minuti circa i pomodori tagliati, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.

Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Servire la pasta al pomodoro con una variante, cioè con il formaggio Pecorino Romano grattugiato che darà più mordente al piatto e... buon appetito!!!



Caratteristiche ricetta:
Facile, Light, Vegetariana



Preparazione e Cottura:
40 minuti circa