

Pasta al pomodoro fresco

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 800 g di pomodori rossi ben maturi
- Sale
- 8 olive nere
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Zucchero
- 6 foglie di basilico
- 160 g di pasta



PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori sotto acqua fresca corrente, togliere il picciolo, tagliarli in 4 spicchi e spellarli. 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.
- Snocciolare le olive, pulire gli spicchi d'aglio.
- In un padellino far soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere il pomodoro a pezzi, le olive, un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, le foglie di basilico lavate e spezzettate.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 20 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio 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 immediatamente decorando con foglie di basilico fresche.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti, maccheroni, penne, fusilli, caserecce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.