

PRIMI PIATTI

Rosamari cà pummarola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di pasta formato "rosamaria" (oppure altro formato corto a scelta)
8-9 pomodori freschi maturi
1 cipolla
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco basilico
sale.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate sbollentare i pomodori per 1-2 minuti.

Togliete la buccia e frullare nel frullatore.





3 Tritare la cipolla.

In una casserula mettete l'olio e la cipolla e fatela soffriggere.



4 Unite la polpa di pomodoro e cuocete per 20 minuti unendo del basilico e poco sale.



5 Una volta cotta allungare con acqua, portare a bollire e versate la pasta, aggiungete tanto parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco.



