

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



