

PRIMI PIATTI

# Pasta al pomodoro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



## INGREDIENTI PER LA PASTA AL POMODORO

PASTA spaghetti, penne, o il formato che preferisci - 320 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Per noi, la **pasta al pomodoro** non è solo un piatto, è il sapore di casa, il primo amore in cucina. Una **ricetta** così **semplice** che sembra impossibile da sbagliare, eppure nasconde piccoli segreti per un risultato cremoso e avvolgente. È la base da cui partire per ricette più complesse, come una [classica pasta alla norma](#), ma è perfetta così, nella sua semplicità, magari come alternativa veloce a un [ragù alla bolognese](#) che richiede più tempo. Con i nostri consigli, sarà indimenticabile.

# COME SI FA LA PASTA AL POMODORO

**1** Inizia preparando il sugo. In un tegame capiente, versa un buon giro d'olio extra vergine d'oliva e aggiungi lo spicchio d'aglio (puoi lasciarlo intero e leggermente schiacciato per poi toglierlo, o tritarlo se ti piace). Fallo dorare a fuoco dolce per un paio di minuti, facendo attenzione a non bruciarlo.

Versa la passata di pomodoro nel tegame, aggiungi un buon pizzico di sale e mescola. Copri con un coperchio, lasciando un piccolo sfiato, e lascia cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti. Il sugo dovrà sobbollire dolcemente.





**2** Mentre il sugo cuoce, metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portala a bollore. Quando bolle, sala l'acqua e butta la pasta.

A fine cottura del sugo, spegni il fuoco, toglilo lo spicchio d'aglio (se l'hai lasciato intero) e aggiungi le foglie di basilico fresco spezzettate a mano.

Scola la pasta molto al dente, conservando un bicchiere della sua acqua di cottura. Tuffala direttamente nel tegame con il sugo.

Riaccendi il fuoco a fiamma viva e "salta" la pasta per un minuto, mescolando energicamente. Se ti sembra troppo asciutta, aggiungi un po' dell'acqua di cottura che avevi messo da parte: l'amido che contiene aiuterà a creare una deliziosa crema.

Spegni il fuoco, mescola un'ultima volta e impiatta subito, ben calda!





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Anche nel piatto più semplice, un piccolo trucco fa la differenza.

**Il segreto del sugo:** La cottura lenta e a fuoco dolce è fondamentale. Più il sugo "borbotta" tranquillamente, più diventerà denso e saporito. Un nostro piccolo segreto è aggiungere un pizzico di zucchero a metà cottura per bilanciare l'acidità della passata.

**Aromi, non solo basilico:** Questa ricetta usa l'alloro, che regala al sugo un profumo più profondo e rustico. Ricorda di toglierlo prima di condire la pasta. Il basilico, invece, va aggiunto a crudo solo alla fine, a fuoco spento, per non perderne l'aroma fresco.

**L'aglio, in camicia o no?** Se vuoi un sapore delicato, metti lo spicchio d'aglio intero, appenaschiacciato ("in camicia"), e togliilo dopo pochi minuti. Per un gusto più deciso, puoi tritarlo.

**Mai più senza "scarpetta":** Il sugo rimasto nel piatto è troppo buono per essere sprecato. Non c'è niente di meglio che recuperarlo con un pezzetto di [pane](#). Non è solo un gesto goloso, è un rito che celebra la bontà di un sugo ben fatto.

## COME SI CONSERVA LA PASTA AL POMODORO

Il sugo al pomodoro è perfetto da preparare in abbondanza. Puoi conservarlo in un contenitore ermetico in frigorifero per 2-3 giorni, oppure congelarlo in comode monoporzioni.

La pasta condita, invece, andrebbe consumata subito.

Se avanza, puoi ripassarla in padella il giorno dopo con un filo d'olio e una spolverata di formaggio per renderla croccante.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami la semplicità dei grandi classici italiani, ecco altre idee che potrebbero piacerti:

[Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino](#): L'altro grande piatto "salva-cena", velocissimo, saporito e intramontabile.

[Pasta alla Carbonara](#): Un caposaldo della cucina romana, cremoso e avvolgente.

[Pesto alla Genovese](#): Per portare in tavola il profumo intenso e fresco del basilico ligure.