

PRIMI PIATTI

Pasta con i pomodorini

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che buona la pasta con i pomodorini, un piatto davvero saporito e veloce, ideale per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso senza star troppo tempo dietro ai fornelli! Una ricetta semplice non c'è che dire ma che ha bisogno di qualche trucco per diventare un capolavoro!

Seguite allora i nostri consigli.

INGREDIENTI

FARFALLE RIGATE o del tipo che preferite
corta - 400 gr

POMODORINI GIALLI 200 gr

POMODORI CILIEGINI 150 gr

POMODORINI PERINI 150 gr

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

FOGLIE DI BASILICO 5

PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di mangiare un un buon piatto di pasta con i pomodorini, procedete nella seguente maniera: lavate bene i pomodorini, divideteli a metà, in quattro parti i

pomodorini più grandi.

- 2** Versate un giro d'olio extravergine d'oliva, in una padella antiaderente dai bordi alti, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna. Quando l'aglio inizia a sfrigolare, fate attenzione a non farlo bruciare, aggiungete nella padella i pomodorini tagliati e, a fuoco vivace fateli saltare per pochi istanti.
- 3** Aromatizzate i pomodorini con delle foglie di basilico fresco, spezzettate a mano, regolate con un pizzico di sale e, lasciate insaporire, quindi allontanate dal fuoco.
- 4** Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e, mettete a lessare il tipo di pasta, preferibilmente corta, che preferite e, portate a cottura al dente. Nel nostro caso utilizzeremo delle farfalle rigate, perfette per questo tipo di ricetta.
- 5** Trascorso il tempo necessario per la cottura della pasta, scolatela direttamente nella padella con il condimento. Mescolate, fate insaporire e amalgamare bene la pasta al condimento. Servite con del pepe macinato fresco, un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e guarnite con delle foglioline di basilico fresco.