

PRIMI PIATTI

# Pasta con i pomodorini

di: *Cookaround*

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



Pasta con i pomodorini

## 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.