

PRIMI PIATTI

Tagliatelle pomodoro e basilico

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di tagliatelle
500 g di pomodori da sugo (tondi o perini)
2 spicchi d'aglio
basilico fresco
olio extravergine d'oliva
sale.

Le tagliatelle pomodoro e basilico, pochi ingredienti, freschi e ben dosati fanno diventare un piatto all'apparenza "scialbo", una prelibatezza da leccarsi i baffi.

PREPARAZIONE

- 1** Immergere in acqua calda per qualche minuto i pomodori in modo che sia più facile pelarli. Una volta pelati, tagliarli a pezzi e liberarli dai semi.

Far soffriggere l'aglio con un po' d'olio su fuoco basso finchè non diventa dorato, toglierli dalla padella, quindi aggiungere i pomodori e mescolare bene.

Aggiungere un po' di sale e lasciar cuocere a fuoco vivace per circa 15 minuti. A cottura terminata aggiungere delle foglie di basilico spezzettate a mano per insaporire.

Nel frattempo cuocere la pasta e scolarla, quindi condirla col sugo e servire in tavola.