

Sugo di Pomodoro con Pomodorini di Collina

Ingredienti per 4 persone:

- 1 vasetto di Pomodorini di Collina da 500 gr
- 1 spicchio di aglio
- 1 piccola cipolla di Tropea (circa 50 gr)
- olio extravergine di oliva, possibilmente Biologico
- sale da cucina
- basilico fresco
- 400 gr di pasta fresca "Frizzuli"

Preparazione

Far soffriggere in una padella olio, aglio, cipolla e sale. Non appena aglio e cipolla diventano biondi, aggiungere la Passata di Pomodorini. Lasciar cuocere per circa 10 minuti, mescolando dolcemente senza schiacciare i pomodorini di collina. A fine cottura, aggiungere un altro po' di olio e qualche foglia di basilico fresco.

Lasciar riposare il sugo e, nel frattempo, mettere sul fuoco una pentola con almeno 4 litri di acqua salata portandola ad ebollizione. Versare, poi, i Frizzuli prestando attenzione alla rapida cottura. Scolare la pasta, unirla al sugo e servire il piatto ben caldo.

Ricetta di Anna Maria