

Pasta con pomodoro all'aglio



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 500 g di pomodori San Marzano
- 8 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Zucchero
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 4 foglie di basilico più alcune per decorare
- 180 g di pasta



PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, spellarli e tagliarli a pezzettini.
- Spellare l'aglio.
- In un padellino far soffriggere gli spicchi di aglio nell'olio a fiamma molto dolce, fintanto che non si saranno ben dorati.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere i pomodori, un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, un cucchiaino di aceto di mele e le foglie di basilico lavate e spezzettate.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa, scoperto, per 15 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Trascorso il tempo indicato proseguire ancora di poco la cottura se occorre ad asciugare il fondo. Il sugo di pomodoro deve avere una consistenza cremosa.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo e foglie di basilico.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Tagliolini, boccoli, conchigliette, spaghetti, penne, maccheroni.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per preparare la pasta al pomodoro tutto l'anno è possibile utilizzare i pomodori pelati o a pezzettoni.