

## Pasta al pomodoro *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Mettete a bollire la pasta, e fate il sugo mentre la pasta si cuocerà.

Per fare il sugo, prendete i pomodori e tagliateli a dadoni irregolari (tanto andranno cotti e frullati), tenendo da parte un pezzetto che vi servirà per guarnire, che taglierete a dadolata non troppo grossa.

Fate scaldare dell'olio in una casseruola e soffriggetevi l'aglio e il peperoncino. Aggiungete il pomodoro tagliato grosso e fate cuocere condendo con sale e zucchero.

Quando vedete che il pomodoro comincia a perdere consistenza e a diventare sugoso, (quindi l'acqua sarà evaporata), togliete dal fuoco e frullate con un mixer ad immersione (anche l'aglio e il peperoncino, perché daranno sapore).

Riversate il sugo nella padella, e aggiungetevi qualche foglia di basilico a pezzi.

Ora non vi resta che aspettare che la pasta sia cotta per unirla al sugo e servirla con un filo d'olio a crudo!

Ed ecco a voi una pasta al pomodoro decisamente saporita e finalmente diversa dal solito!

### Consigli

Dopo aver dato una spolverata generoso di parmigiano, potrete dare un tocco di esclusività alla vostra pasta al pomodoro accompagnandola con un buon bicchiere di chardonnay.

### Curiosità

Le origini del pomodoro - al di là del fatto che lo stesso è stato portato in Europa da Cristoforo Colombo - si trovano più precisamente nelle Ande.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Cottura** 8 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Aglio** 1 spicchio

**Pasta corta** 250 grammi

**Pomodori** (2 pomodori ramati)

**Peperoncino** (1 peperoncino piccolo)

**Basilico** (qualche foglia di basilico)

**Sale** (1 presa di sale)

**Zucchero** (1 presa di zucchero)