

Pasta al pomodoro aromatica

ingredienti

150 g di pasta di grano duro (io ho scelto i rigatoni)
300 g di pomodori pelati (o di pomodori a pezzi)
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
uno spicchio d'aglio
un mazzetto di prezzemolo
una presa di origano
sale, pepe



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, in un saltapasta, scaldare l'olio e soffriggerci l'aglio passato allo spremiaglio, quindi unire il pomodoro a pezzi, alzare la fiamma e lasciare cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere alla fine il prezzemolo e l'origano, regolare di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltarla per qualche minuto per distribuire bene il condimento. Servire subito la pasta al pomodoro aromatica.