

Ti va la pappà col popopomodoro ... ed un ingrediente segreto?



Ingredienti:

mezzo kg di spaghetti
500 gr di pomodorini freschi
olio extravergine d'oliva
uno spicchio d'aglio
basilico

1 cucchiaino di preparato
per sugheretti al pomodoro di
Ariosto

basilico fresco

- 1) In una padella altra cospargete il fondo di olio extravergine d'oliva e mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio. Quando l'aglio sarà dorato toglietelo aiutandovi con una forchetta quindi a questo punto aggiungete l'insaporitore Ariosto e buttate nella padella i pomodorini freschi tagliati in 4 parti e lasciate cuocere, man mano il pomodoro sprigionerà il sugo, e continuate la cottura finché il sugo non sarà cremoso (io così lo preferisco) infine aggiungete qualche fogliolina basilico fresco e sale quanto basta. Quindi da parte fate cuocere gli spaghetti, una volta pronti, mescolateli nel sugo e serviteli con parmigiano grattugiato!!