Pasta ai tre pomodori



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Paccheri: 320 gr
- Parmigiano Reggiano: 50 gr
- Pomodorino giallo: 240 gr
- Pomodoro datterino: 240 gr
- Sale: q.b.
- Zucchero: Punta di cucchiaino

Preparazione

1. In una larga padella imbiondire l'aglio con un bel giro di olio. Unite la ***passata di pomodoro Pomì***, i pomodorini gialli e il pomodoro datterino.
2. Unite la punta di un cucchiaino di zucchero, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco dolce per circa 35 minuti.
3. A fine cottura frullate la salsa di pomodoro fino ad avere una salsa liscia senza semi e pellicine.
4. Mettete la salsa nuovamente nella padella ed unite qualche foglia di basilico.
5. Fate cuocere i paccheri in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente.
6. Aggiungeteli alla salsa e, fuori dal fuoco, mantecate bene aggiungendo il parmigiano ed un filo di olio evo a crudo.
7. Servite con qualche foglia di basilico.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

