Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta al telefono



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

Preparazione

La **pasta al telefono** è un primo davvero eccezionale. È uno di quei piatti che faccio sempre quando ho il frigo vuoto o quando non ho molto tempo per preparare il pranzo. Un po' di passata di pomodoro e formaggio lo abbiamo sempre in casa e vi assicuro che con pochissima spesa otterrete una massima resa, la pasta al telefono è troppo buona e fila che è una bellezza, si chiama così proprio perché è filantissima e i "fili" lunghissimi somigliano a quelli del telefono. Provatela perchéé l'adorerete, ne andranno matti anche i più piccini!

La pasta al telefono è super facile e veloce da preparare, come prima cosa fate il sugo. In un pentolino mettete la passata classica Pomì, l'aglio, il peperoncino se vi piace, l'olio extra vergine di oliva e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti a fuoco dolce, la salsa dovrà restringersi per bene.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente. Rimettete la pasta nella pentola e conditela con tutto il sugo. Aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini, il parmigiano grattugiato ed un pizzico di pepe nero.

Accendete la fiamma e, a fuoco basso, lasciate sciogliere il formaggio, mescolate la pasta per distribuire il formaggio in maniera omogenea e per far formare i "fili".

La pasta al telefono è pronta, impiattatela e gustatela ben calda, visto come fila?

For this recipe we used:

Passata Classica 700 ml

