Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta con sugo ai pomodori secchi

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Basilico: un rametto
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Pomodori secchi: 75 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

La pasta con sugo ai pomodori secchi è un primo semplice e gustosissimo, non la solita pasta con il sugo, ma un piatto con un tocco di sapore in più dato dai pomodori secchi, facile e cremosissima!

1. In un pentolino versate l'olio e fate soffriggere velocemente l'aglio, il peperoncino ed i pomodori secchi.
2. Unite la ***Polpa bio Pomì***, il sale, il pepe nero, il basilico e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
3. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.
4. Togliete dal sugo il peperoncino, l'aglio ed il basilico e, con esso, condite la pasta.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

