

Preparazione Pasta con pomodori pachino:

Per preparare questo gustosissimo primo piatto bastano davvero poche mosse. Prima di tutto lavare bene i pomodori togliere il picciolo e un po' della calotta superiore e tagliarli a meta' quelli piu' piccoli e in quattro parti quelli piu' grossi versarli in una ciotola e cospargerli con un pizzico di sale.

In una padella capiente, meglio se antiaderente, doriamo appena appena lo spicchio d'aglio a fuoco vivace per pochissimi istanti, quindi aggiungere i pomodori pachino, spadellare velocemente per qualche altro minuto, a fiamma vivace, quindi abbassare la fiamma, coprire la padella e cuocere fino a che i pomodori si ammorbidiscono per meta' e iniziano a rilasciare li loro sughetto.

A questo punto aggiungere il basilico fresco, l'origano e un pizzico di peperoncino mescolare bene per amalgamare le spezie ai pomodori e, se serve , aggiustare di sale. Coprire e cuocere altri 5 minuti facendo attenzione a non far asciugare troppo il sugo.

Nel frattempo lessiamo la pasta al dente coliamola e finiamo la sua cottura, in padella, coi pomodorini per un paio di minuti. La Pasta con pomodori pachino e' pronta per essere servita, se volete potete aggiungere qualche fogliolina di basilico e un filoo d'olio e.v.o. al crudo e Buon appetito !