

FUSILLI ALLE DUE SALSE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 80 g di burro,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 dado per brodo,
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 1 tazza di panna liquida,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe.

Mentre l'acqua della pasta, salata, va all'ebollizione, scaldate in un tegame il burro con gli spicchi d'aglio, che poi andranno tolti, unite il dado, il concentrato di pomodoro e qualche cucchiata d'acqua tiepida fino a ottenere una densità giusta.

Aggiustate di sale e pepe.

Buttate la pasta.

In un altro tegame scaldate la panna con il rametto di rosmarino ed il pepe.

Quando sarà a bollore, togliere il rosmarino e unite un cucchiaino della prima salsa.

Scolate i fusilli, versateli nel tegame della prima salsa, mescolate e servite ponendo sulla pasta la seconda salsa, che i commensali mescoleranno individualmente.

Se si decide di servire questa preparazione in un pranzo elegante, la seconda salsa andrà portata in tavola a parte, in salsiera, che con la sua presenza contribuisce al tono dell'apparecchiatura.