

MACCHERONI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di maccheroni rigati,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- rucola,
- basilico,
- salvia,
- rosmarino,
- maggiorana,
- timo,
- origano,
- 1/2 cucchiaino di zucchero,
- 1 presa di sale.

Far scaldare l'olio in 1 casseruola; aggiungere la polpa di pomodoro, lo zucchero e 1 presa di sale.

Far addensare il sugo a fuoco vivo per 6 minuti.

Unire quindi le erbe aromatiche e la rucola mondate, lavate e tritate e proseguire la cottura, a fiamma bassa, fino a quando la salsa si sarà ristretta.

Lessare la pasta al dente e condirla con il sugo alle erbe.