

## PASTASCIUTTA ALLA PASSATA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- passato di pomodoro,
- origano,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva.

Ponete in una terrina il passato di pomodoro (quanto basta), salate e pepate.

Aggiungete l'origano e l'olio d'oliva crudo.

Amalgamate con la forchetta.

Cuocete la pasta in acqua salata, poi versatela nel sugo cospargendo abbondantemente di formaggio.