

PENNETTE AL POMODORO FRESCO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 600 g di pomodorini tagliati a cubetti,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine.

Mettete nella ciotola, dove poi metterete la pasta, i pomodorini, lo spicchio d'aglio, l'olio ed il basilico sminuzzato grossolanamente.

Lasciate riposare questo sugo per mezz'ora.

Cuocete la pasta al dente, scolatela e fatela raffreddare con un getto veloce di acqua fredda.

Scolatela nuovamente e versatela nella ciotola del sugo; mescolate ricordandovi di togliere lo spicchio di aglio e servite a temperatura ambiente.