

RIGATONI AL BASILICO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta tipo rigatoni,
- 1 kg di pomodori,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- olio d'oliva,
- sale.

Cuocere i rigatoni in acqua salata in ebollizione e condirli con abbondante olio, metà del basilico tritato ed un cucchiaio di pangrattato.

In una pirofila mettere un po' di olio, uno strato di pomodori tagliati a fette, il basilico tritato, olio, sale e uno strato di pasta, continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornare per circa 45 minuti e servire caldo.