

SEDANINI ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo sedanini,
- 20 cl di pomodori pelati,
- 1 pomodoro fresco maturo,
- 60 g di prezzemolo tritato,
- 2 spicchio di aglio schiacciato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 cipolla affettata finemente,
- 10 cl di vino bianco,
- 1 cucchiaino di origano,
- sale,
- pepe nero.

In una terrina, versate i pomodori pelati, il pomodoro a pezzetti, il prezzemolo, l'aglio, l'origano il sale e il pepe. Mescolate gli ingredienti con un frullino a immersione.

In una grossa padella antiaderente, scaldare l'olio e far dorare la cipolla.

Aggiungere la salsina appena preparata e il vino bianco.

Cuocere per 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo cuocere la pasta e dopo averla scolata, versarla nel condimento.

Servire ben caldo.