

SPAGHETTI ROSSI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di pomodori perini,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- alcune foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lavate i pomodori, tagliateli a pezzi, sistemateli in un tegame con lo spicchio d'aglio, la cipolla, la carota e il sedano tagliato a pezzi, salate.

Portate a ebollizione poi cuocete per circa un'ora.

Frullate la salsa, regolate sale e pepe.

In una padella, scaldate un po' di olio e burro, fate insaporire il passato per pochi minuti.

Lessate gli spaghetti, scolateli, conditeli con la salsa, distribuite qualche fogliolina di basilico, servite con formaggio grattugiato.