

BUCATINI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 6 pomodori perini
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 fetta di pane toscano (mollica)
- olio d'oliva
- peperoncino
- sale

Tagliare i pomodori a fette spesse circa 1/2 cm.

Tritare finemente l'aglio e farlo dorare a fuoco basso con 1/2 bicchiere di olio e un pizzico di peperoncino.

Unire i pomodori, una presa di sale e un cucchiaio di prezzemolo tritato e cuocere a fiamma alta per 5'.

Cuocere la pasta molto al dente, scolarla, unirla a i pomodori nella padella e finire di cuocere.

Distribuire sulla pasta la mollica di pane tritata e tostata con olio.