
SALSA DI POMODORO VELOCE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori perini
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di sale

Tuffate i pomodori per un momento nell'acqua calda, quindi spellateli, privateli dei semi, tagliateli a cubetti e metteteli in una casseruola.

Aggiungete i quattro cucchiaini d'olio, un pizzico di sale, i due spicchi d'aglio e il ciuffo di prezzemolo ben lavato.

Cuocete scoperto a fuoco moderato per 10 minuti.

Eliminate aglio e prezzemolo, regolate il sale se occorre e versate la salsa ancora calda sulla pasta sgocciolata con cura senza aggiungere formaggio grattugiato.

Se preferite un sapore più forte fate addensare la salsa a fuoco vivace gli ultimi 5 minuti, facendo attenzione che non attacchi sul fondo.