
FARFALLE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 3 spicchi di aglio,
- 4 rametti di rosmarino,
- 200 g di panna,
- 600 g di pomodori perini,
- formaggio grana grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scottare i pomodori per qualche minuto.

Scolarli, spellarli, eliminare i semi e tagliarli a pezzettini.

Mondare il rosmarino e sbucciare l'aglio, tritarlo con gli aghi di rosmarino.

In 1 casseruola mettere, a freddo, 3 cucchiaini di olio, il trito e i pomodori e far cuocere per 20 minuti, salare e pepare.

Fuori dal fuoco unire la panna e mescolare.

Rimettere sul fuoco per 5 minuti a fuoco basso.

Cuocere la pasta al dente, condirla con la salsa e spolverizzare di grana.