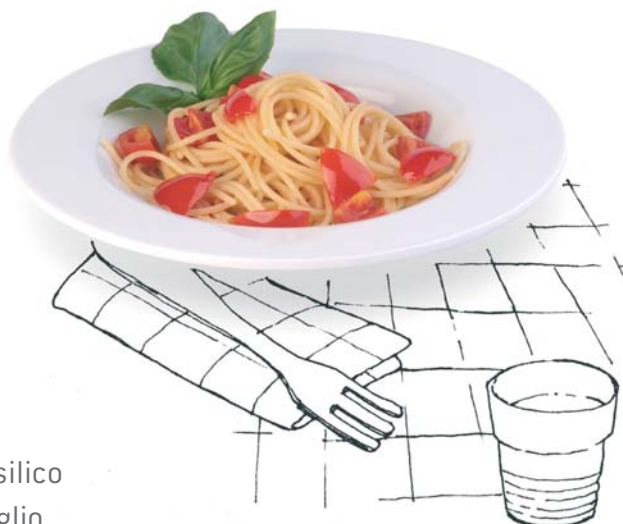


# Cuciniamo insieme... la **pasta**!



## [ Pasta pomodoro e basilico ]

TEMPO DI PREPARAZIONE = 10 MINUTI  
+ TEMPO COTTURA PASTA



### Ingredienti

60 g di pasta  
6 pomodorini  
qualche foglia di basilico  
mezzo spicchio di aglio  
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva  
1 pizzico di sale

### Preparazione

1. Lava i pomodorini e poi tagliali in piccoli spicchi
2. Intanto scalda in una padella l'aglio
3. Unisci gli spicchi dei pomodorini all'aglio e il pizzico di sale
4. Mescola i pomodorini fino ad ottenere un composto omogeneo
5. Togli l'aglio e versa i pomodorini sulla pasta già scolata
6. Lava qualche fogliolina di basilico e spezzettala sopra la pasta.

### Trucchetto

Se vuoi dare più sapore alla pasta, aggiungi nell'acqua di cottura qualche foglia di basilico.

