MACCHERONCINI GOLOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di maccheroncini,
- 120 g di formaggio light spalmabile,
- 400 g di pomodorini (freschi o in scatola),
- 1 peperone giallo,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 ciuffo di basilico,
- 4 cucchiaini di olio,
- 2 cucchiai di latte scremato,
- 8 cucchiaini di grana grattugiato,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 dado,
- mezza cipolla tritata,
- sale,
- pepe.

In una piccola pentola versate i pomodorini pelati e tagliuzzati, la cipolla, gli spicchi d'aglio e mezzo dado.
Lasciate cuocere per circa 15 minuti.
A cottura ultimata eliminate l'aglio.
In una padella inaderente mettete il peperone a dadini, il prezzemolo e il basilico tritati, l'olio e mezzo dado.
Cuocete per 10 minuti.
Allungate con i 2 cucchiai di latte scremato.
Appena pronto, aggiungete il sugo di pomodoro, il formaggio light e mescolate bene.
Cuocete al dente i maccheroncini, scolateli, buttateli nella padella, saltateli sul fuoco per 2 minuti e spolverateli con il pepe e il grana.