CREMA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di robiola o altro formaggio soffice e cremoso,
- 2 pomodori maturi,
- 1 ciuffo abbondante di basilico,
- 3 cucchiai d'olio,
- sale,
- pepe.

Sbucciare e tritare finemente i pomodori senza disperdere il loro liquido di vegetazione, quindi metterli in una terrina.
Unite il basilico sminuzzato, l'olio, la robiola, un pizzico di sale ed un poco di pepe.
Amalgamare bene il tutto e se necessario ammorbidire la crema con un cucchiaio o 2 dell'acqua di cottura della pasta.
Condite la pasta con la crema ottenuta.