MACCHERONI AL POMODORO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni corti,
- 500 g di pomodori maturi,
- alcune foglie di basilico,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere abbondante di olio,
- parmigiano grattugiato.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata; quando questa avrà raggiunto l'ebollizione, prelevatene subito 2 mestoli e versateli in una terrina, poi buttate la pasta e fatela cuocere al dente.
Nell'acqua calda della terrina immergete i pomodori, lasciandoveli per qualche minuto: questo sistema permetterà di pelarli con più facilità; tagliateli quindi a metà (dopo averli pelati), liberateli dai semi e schiacciateli con una forchetta: oppure passateli al frullatore.
Versate il sugo ottenuto in una zuppiera, nella quale poi trasferirete la pasta.
Tritate finemente il basilico e incorporatelo al pomodoro, insieme ad una presa di sale e ad un buon pizzico di pepe.
Ponete i maccheroni ben scolati nella terrina con il sugo, unite 2 cucchiai dell'acqua di cottura della pasta e l'olio e mescolate velocemente, cospargendo di parmigiano; servite subito.