# SPAGHETTI ALLA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti di media misura,
- 2 spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe macinato al momento,
- sette-otto pomodori freschi (o pelati),
- 2 foglie di basilico fresco,
- parmigiano grattugiato.

Tritate finemente l'aglio ed il prezzemolo, precedentemente lavato, e poneteli in un tegame con l'olio, un po' di sale e un po' di pepe: fate imbiondire a fuoco lento, quindi aggiungete i pomodori che avrete lavato e privato della pelle e dei semi.
Aggiungete a questo punto le foglie di basilico e lasciate cuocere per 10-15 minuti sempre a fiamma moderata.
Se il sugo dovesse asciugarsi troppo, allungatelo con un poco di acqua o di brodo di dadi.
Quindi toglietelo dal fuoco e passatelo al setaccio o al passa verdure, facendolo poi scaldare di nuovo rapidamente.
Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli, poneteli nella zuppiera di servizio e versatevi il condimento, cospargendo di abbondante parmigiano grattugiato.
Mescolate bene e servite subito.