SPAGHETTI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 500 g di pomodori ben maturi,
- sale,
- pepe,
- basilico o prezzemolo,
- mezzo bicchiere di olio.

Pelate i pomodori dopo averli tenuti qualche minuto in acqua calda.
Passateli attraverso un setaccio e raccoglietene la polpa in una terrina; conditeli con sale e pepe ed unitevi qualche foglia di basilico fresco o di prezzemolo.
Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.
Appena sarà al dente, scolatela e dividetela nei piatti.
Condite le porzioni prima con una cucchiaiata di olio e poi con il passato di pomodoro, dopo aver tolto le foglioline di basilico o di prezzemolo.
Lasciate che ogni commensale mescoli da sé i propri spaghetti, aggiungendovi, se vuole, del parmigiano, che però in questa ricetta non è di rigore.