MACCHERONCINI ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 450 g di passata di pomodoro,
- origano,
- formaggio grana,
- 4 spicchi di aglio,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta al dente.
Intanto preparare il condimento che non deve cuocere.
Versare in 1 terrina l'olio, l'aceto, unire gli spicchi d'aglio schiacciati, l'origano e frullare il tutto con 1 frusta, unendo man mano il passato di pomodoro.
Salare, pepare e rovesciare sul sugo la pasta cotta bollente, unendo abbondante grana grattugiato e mescolare velocemente per ben condire e in modo che la pasta non si raffreddi.