

LE PENNE DI TOTÒ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pomodori maturi,
- 60 g di burro,
- 100 g di formaggio caciocavallo,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 360 g di pasta tipo penne.

Tagliate sottile la cipolla e fatela rosolare con 20 g di burro e 5 o 6 cucchiari di olio di oliva.

Tritate i pomodori dopo averli sbucciati ed aver eliminato i semi; quindi togliete la cipolla dal tegame e schiacciatela in modo che tutto il sugo esca, dopo di che buttate i residui.

Cuocete ora a fuoco basso i pomodori, 8 o 10 foglie di basilico, il sugo della cipolla sale e pepe, per evitare di mangiare tra tre ore vi consiglio di cuocere contemporaneamente ai pomodori la pasta.

Quando le penne saranno al dente scolatele e conditele con il sugo ed il burro rimasto, aggiungete anche il caciocavallo grattugiato, altrimenti perché l'ho messo negli ingredienti? Mescolate bene e servite subito...

Totò era un genio, infatti non tutti sanno che oltre ad essere un ottimo cuoco fu anche un grande inventore (vedi la tazzina per mancini!).