PENNETTE ALLA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pennette,
- 8 pomodori da sugo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- sale,
- pepe,
- formaggio grattugiato.

Tuffate in acqua bollente i pomodori, sbucciateli, senza privarli dei semi, tagliateli in quattro parti.

In un largo tegame scaldate un bicchiere di olio di oliva, aggiungete uno spicchio di aglio, i pomodori e molto origano, salate e pepate a vostro gusto.

Fate bollire le pennette in acqua salata (1/4 d'ora circa), scolatele e versatele nel tegame del sugo facendole insaporire. Servite subito accompagnando con pepe nero da macinare in tavola e molto formaggio grattugiato.

E' un sugo molto rapido da preparare con i pomodori freschi che gli conferiscono un gusto particolarmente deciso.

Tempo: 15 minuti