SPAGHETTI AI CILIEGINI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodorini maturi (detti ciliegini),
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- pementa,
- basilico,
- origano,
- cipolla,
- aglio,
- 4 filetti d'acciughe sotto sale,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- formaggio parmigiano grattugiato.

In una padella o tegame largo a sponde basse fai soffriggere olio, cipolla, aglio e pementa, poi aggiungi i pomodorini che avrai precedentemente tagliato i 4 parti ed i filetti d'acciughe, fai rosolare e annaffi con un bicchiere di vino bianco secco, fai ritirare il vino e cospargi di origano e basilico fresco, togli dal fuoco dopo circa 5-6 minuti e intanto cuoci gli spaghetti, li scoli lasciando un po' d'acqua e versi nel tegame del sugo, fai saltare e alla fine cospargi di abbondante parmigiano grattugiato, fai amalgamare e porti in tavola con basilico fresco appena tagliato.