

SPAGHETTI AL POMODORO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di pomodori maturi a grappolo,
- 1 mazzetto di basilico,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Immergete per alcuni istanti i pomodori in acqua bollente, poi spellateli e privateli dei semi.

Spezzettate la polpa, mettetela in un'insalatiera con quattro cucchiaini d'olio, unitevi dieci foglioline di basilico spezzettate, due spicchi interi d'aglio, un pizzico di sale e uno di pepe.

Mescolate tutto con cura, coprite e lasciate insaporire per mezz'ora al fresco.

Lessate gli spaghetti, conditeli con la salsa al pomodoro cruda.