

SPAGHETTI MANTECATI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 700 g di pomodori pelati,
- 125 g di mozzarella,
- 1 cipolla,
- 10 cl di latte,
- basilico,
- origano,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- timo,
- maggiorana.

Passare i pomodori al passaverdure.

Tritare la cipolla e farla appassire in 3 cucchiaini d'olio per 10 minuti.

Unire i pomodori e le erbe aromatiche tritate e cuocere per 15 minuti a fuoco medio.

Versare 10 cl di latte nel sugo e farlo addensare.

Lessare gli spaghetti, scolarli e gettarli nel tegame con il sugo.

Farli insaporire mescolandoli su fuoco basso.

Spegnere la fiamma, aggiungere la mozzarella tritata grossolanamente, mescolare ancora e servire.