

VERMICELLI AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 4 porri,
- 1 pomodoro,
- 1 cucchiaino di tamari (salsa a base di soia di origine orientale),
- poco olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite accuratamente i porri privandoli delle estremità verdi più legnose e tagliateli quindi a lamelle dello spessore di 1 cm. Saltateli poi con poco olio e stufateli per una decina di minuti a fuoco basso e tegame coperto. Nel frattempo lavate e tagliate a pezzi piuttosto grossolani il pomodoro e aggiungetelo ai porri. Lasciate cuocere a fuoco lento per 20 minuti dopo aver aggiunto un bicchiere di acqua calda, il tamari e un po' di sale. Cuocete al pasta, scolatela al dente, conditela con il sugo ben caldo e portatela in tavola.