

CAPELLINI AL POMODORO

Ingredienti per una persona:

- 400 g di acqua,
- sale,
- 1 nido di pasta tipo capellini,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- sugo di pomodoro passato al colino.

In 400 g di circa d'acqua bollente, leggermente salata, immergere un nido di capellini.

Far bollire, mescolando con una forchetta, per 5-6 minuti.

Scolare e condire con 1 cucchiaino d'olio d'oliva, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato ed il sugo di pomodoro fresco maturo passato al colino.