CONCHIGLIE GUSTOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglie,
- 500 g di pomodori maturi,
- 1 dado,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- rosmarino,
- 1 limone,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

Spellare i pomodori, tagliarli a metà, eliminare i semi e ridurli a pezzetti.
Metterli in 1 tegame a freddo con l'olio, l'aglio sbucciato, il rosmarino, lavato e spezzettato, il dado sbriciolato, poco sale e pepe.
Cuocere i pomodori per 10 minuti, poi passarli al frullatore.
Rimetterli nella padella, unire il succo di limone e il pecorino.
Mescolare per un momento sul fuoco e con questo sugo condire la pasta cotta al dente.