

Pennoni al pomodoro fresco e limone. Scontata... ma non troppo!



Agosto ancora tempo di saldi, tempo di sconti che ne dite di un'offerta 1+1?

O forse dovrei fare 3x2 visto che è scontata...ma non troppo?

Sì lo so casa state pensando ora, non ci serviva certo un Calimero, per di più anche con qualche (ok...parecchie!) rotella fuori posto a dirvi come si fa la pasta al pomodoro fresco. E' **SCONTATA!**

Ma me lo concedete il beneficio del dubbio se vi dico che "scontata" non lo è così tanto? Sennò che pazzarella sarei?

L'ultima visita di mamma ha portato un bel bottino di pomodori.

Ora non è che debba aspettare il suo arrivo per mangiarli, ma se c'è una cosa che mi manca (e parecchio) del mio caro Abruzzo, è la qualità della frutta e della verdura, un sapore che qui non sono ancora riuscita a ritrovare.

Non dico che lo stesso tipo di pomodori costoluti qui non ci sia, ma il sapore è completamente diverso, non è la stessa dolcezza, lo stesso profumo, la stessa bontà.

L'arrivo delle scorte quindi mi manda sempre in brodo di giuggiole e capita che qualche pomodoro più maturo lo tenga da parte per riassaporare almeno una volta la

pasta al sugo fresco con tanto basilico, in assoluto la mia preferita in questa stagione.

Ma stavolta c'ho messo uno zampino in più...lo volete sapere?

PENNONI al SUGO di POMODORO FRESCO PROFUMATI al LIMONE

Print

Prep time

15 mins

Cook time

15 mins

Total time

30 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di penne giganti (o altro formato a piacere)
- 3-4 pomodori costoluti o "cuore di bue" maturi ma sodi
- un paio di cucchiaini di passata di pomodoro (facoltativo)
- un pezzetto di cipolla
- abbondante basilico fresco
- 1 limone non trattato
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Lavare i pomodori, spellarli, privarli dei semi e tagliare grossolanamente la polpa.
2. In una capace padella far rosolare lo spicchio di cipolla con un cucchiaino di olio.
3. Aggiungere la polpa di pomodoro, la passata (non è indispensabile, serve solo a rendere un po' più "rosso" il colore della pasta alla fine), una tazza di acqua bollente, la pasta e abbondanti foglie di basilico.

4. Portare a cottura la pasta a fiamma media come se fosse un risotto, mescolando spesso e aggiungendo man mano altra acqua calda se tendesse ad asciugare troppo.
5. A circa metà cottura regolare di sale ed eliminare la cipolla.
6. Quando la pasta è cotta, eliminare le foglie di basilico, condire con un filo di olio crudo, profumare con la scorza grattata del limone e servire.



Niente di più facile ma con tutto il profumo e il sapore dell'estate ^_^

Con questa ricetta partecipo a "Cuor di Pomodoro" la raccolta più estiva che c'è!



Un bacio a tutti.