

Reginelle con passata di pomodoro e crema di basilico



ricetta per 5 persone.

500 g di pasta reginelle

1 kg di datterino Pachino

$\frac{1}{3}$ cipolla rossa

1 spicchio d'aglio

50 ml di olio extravergine d'oliva

sale qb

Pepe Nero q.b.

Basilico qb

tre cubetti di ghiaccio

svolgimento:

tagliamo il pomodoro a metà, mettiamo dentro il tegame, con la cipolla, aglio, il basilico, diamo un giro d'olio extravergine d'oliva aggiustiamo di sale e pepe, e facciamo andare alla cottura coprendo con M. C.

Appena il pomodoro risulterà cotto, lo passiamo con l'aiuto di un passaverdure.

Nello stesso regolamento mettiamo la passata di pomodoro, con circa

400 grammi di acqua, la pasta, aggiustiamo di sale e copriamo con M. C.

Appena incomincia a fuoriuscire il vapore, abbiamo il tempo di cottura della pasta abbassando la fiamma. Nel frattempo in un mix da cucina mettiamo dei tre cubetti di ghiaccio, basilico, olio extravergine d'oliva, sale, e pepe. Frulliamo tutto e formiamo la crema.

Impiattiamo e decoriamo con la crema di basilico.

P.F.