

# Pasta con basilico e pomodorini

pasta 125 gr. per persona  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
una manciata di pomodorini freschi  
(sherry/pachino/ciliegia)  
2 spicchi d'aglio  
5 foglie di basilico fresco  
sale



**FACILEeBUONO**

Per tutta la famiglia



Laviamo e tagliamo a tocchetti i pomodorini, laviamo il basilico.

Facciamo rosolare per 10 minuti nell'olio l'aglio sbucciato intero e i pomodorini.

A fine cottura aggiungiamo il basilico e il sale.

Nel frattempo cuociamo la pasta, scoliamola e incorporiamola nel sughetto preparato.

Mantechiamo brevemente e serviamo con grana grattugiato o pecorino.

*Questa pasta con basilico fresco e pomodorini, ideale e gustoso piatto estivo.*

Mantecare, significa legare una preparazione oppure amalgamare allo scopo di ottenere una cremosità o una omogeneità.