

# Pastina all'uovo al pomodoro

Giancarlo Arrigucci

2014 n°12



## Ingredienti

1. Pasta all'uovo a pezzetti (di solito usata per minestre in brodo).
2. Acqua di pozzo o di rubinetto.
3. Pomodori maturi.
4. Aglio.
5. Olio extravergine di oliva.
6. Origano.
7. Sale.
8. Zucchero.
9. Peperoncino.

## Ferramenta

1. Padella.
2. Coltello.
3. Mestolo di legno.
4. Tagliere di legno.

## Preparazione

1. Mettere qualche spicchio di aglio in padella unta d'olio. L'aglio va sbucciato e rotto a pressione con il palmo della mano.
2. Soffriggere l'aglio a fuoco vivo prima e poi lento.

3. Sbucciare i pomodori (ho già spiegato in un'altra ricetta come fare), togliere i duroni gialli, tagliarli a pezzettoni e buttarli in padella.
4. Aggiungere dello zucchero e, poi, del sale.
5. Buttare la pasta nella padella, aggiungendo acqua sino a cottura.
6. Mettere del peperoncino piccante.
7. A fine cottura si può mettere del formaggio grana o del gorgonzola e mantecare, ma anche no.

## Note

1. Veramente buono.

## Da bere

1. Acqua di pozzo o di rubinetto.
2. Vino, ma poi non guidate.

1

---

1



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisce una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

2