

## IL TAGLIERE

---



### Sugo aglio e olio. (x 4)

---

**Tempo :** 10 min.      **Difficoltà :** ★

**Ingredienti :** 500 gr. passata di pomodoro, 4 foglie basilico, 1 spicchio di aglio, 6 cucchiari olio evo, sale grosso q.b.

---



Potete sostituire la passata con pomodori perini maturi che dovrete fare sbollentare, privare della pelle e tritare finemente. Il tempo di preparazione del sugo sarò ovviamente maggiore.

Pulite l'aglio, tagliatelo a metà e togliete l'anima.



In un pentolino versate l'olio, lo spicchio di aglio e due foglie di basilico. Avviate la fiamma a valore medio e fate insaporire per un paio di minuti l'olio sfregando gli spicchi d'aglio sul fondo.



Versate la passata e le rimanenti foglie di basilico nonché il sale grosso. Aggiungete mezzo bicchiere di acqua, rimestate e fate cuocere per 5/6 minuti con il pentolino parzialmente coperto.



Controllate e quando il sugo si sarà ristretto è il momento di spegnere la fiamma.