Frisella al pomodoro

E’ sera, siete appena tornate a casa distrutte, è stata una giornata faticosa, tanto lavoro, una giornata intera fuori casa e… bisogna cenare, il marito reclama… cosa potreste preparare?

Ho la soluzione: una bella frisella con pomodoro e basilico…

Ingredienti:

- 2 frise (o friselle) di grano
- 10 pomodorini circa
- olio extravergine d’oliva
- sale
- 1 spicchio di aglio
- origano
- basilico fresco
- qualche cappero

Io bagno leggermente le friselle con acqua, le metto sul piatto da portate e le condisco con un filo d’olio extravergine d’oliva e un pizzico di sale, le strofino

leggermente con uno spicchio di aglio.

Lavo i pomodorini e li taglio a pezzetti, in una ciotola li condisco con olio, sale, basilico fresco, questa volta ho usato quello viola, molto profumato, lo spezzetto con le mani per evitare che si ossidi, qualche cappero e origano.

Distribuisco i pomodorini sulle friselle bagnate e servo.

Volendo ai pomodori si potrebbero aggiungere anche un po’ di mozzarella tagliata a dadini o del tonno.

Buonissime e velocissime!