

Pasta al pomodoro in bianco



Pasta al pomodoro in bianco – SerenaCucina

Oggi esperimento: preparo la pasta in bianco al pomodoro... sì, mi cimento con l'acqua di pomodoro!

Avete presente un bel piatto di pasta pomodoro e basilico? Certo che sì, solo che tutti la immaginiamo di un bel colore rosso fiammante, un piatto pieno di pasta e tanta salsa di pomodoro rossa, rossissima... ecco io oggi la pasta al pomodoro la faccio in bianco!

Lo so, state pensando che non sia del tutto normale, come darvi torto del resto, ma questa volta vi stupirò con effetti nemmeno poi così speciali.

Dai seguitemi in questo esperimento, non è nemmeno poi così difficile, anzi, e sono sicura che se la proverete sarete sorpresi anche voi dall'esplosione di sapori che avrà il vostro palato.

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori succosi
- 350gr di pasta (io ho usato le penne)
- Olio Evo
- Basilico o prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale

Per preparare la mia Pasta al pomodoro in bianco inizio dall'estrazione dell'acqua dai pomodori. Questo è un procedimento un po' lungo, ma ne vale la pena.

Lavo e taglio a pezzi i pomodori e li dispongo in uno scolapasta ricoperto con un telo di cotone o lino e con sotto una ciotola per raccogliere il succo. Li schiaccio un po' e li lascio così a scolare, questo passaggio va fatto per tempo perchè di tanto in tanto bisogna schiacciare e strizzare i pomodori.



Quando l'acqua sarà pronta la metto metà in una padella e la porto ad ebollizione insieme all'olio e ad uno spicco di aglio, e l'altra metà la metto a scaldare in un secondo pentolino. Nella padella con l'acqua condita calo la pasta e la lascio cuocere, aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua messa a scaldare, aggiusto di sale e continuo così fino a cottura.

Servo con un filo d'olio ed una fogliolina di basilico o prezzemolo, a vostro gusto...

Ta daaan, facile, vero? E credetemi, è davvero buona!

