

Спагеті з томатним соусом

Спагеті з томатним соусом - класична італійська страва що є символом країни. Готують її з типових ароматних продуктів цієї чудової та смачної країни. Спагеті з помідорами та базиліком - це надзвичайно простий та швидкий рецепт, теж його можна вважати базовим та готувати з багатьма іншими інгредієнтами.

З огляду на нескінченні варіації його приготування важливо знайти ідеальний баланс смаку, правильну кремовість і солодкість, важливу роль тут відіграє вибір сорту томатів. Страву традиційно подають як першу страву - на обід чи вечерю.

Ця страва ще раз нам доводить - чим простіша страва, тим вона смачніша.

- 800 г спілих помідорів “слив” або консервованих
- 1 велика цибулина
- 2 зубчики часнику
- 50 г свіжого базиліку
- 3 ст ложки оливкової олії
- сіль, перець, щіпка цукру
- щіпка гострої меленої паприки, або стручок свіжої
- 400 г спагеті
- 40 г пармезану

Посікти дрібно цибулю й часник, та у великій каструлі з олією легко їх потушувати до прозорості. Додати помідори.

Якщо вживаєте консервовані цілі томати, то необхідно їх покряти на шматки й вилити у каструлю увесь їх сік. Якщо свіжі, ароматні та добре стиглі, то обдати їх окропом, зняти шкірку з допомогою ножа, розрізати на чотири, вийняти насіння та видалити плодоніжку й нарізати кубиками.

Додати у каструлю до помідорів базилік, сіль, перець, паприку, цукор і варити 40-60 хв на малому вогні, час до часу помішуючи.

Відварити спагеті у підсоленій воді за часом вказаним на упаковці. Відкинути на сито, добре зцідити, повернути знову в каструлю. Змішати з томатним соусом і викласти на таріль.

Зверху покласти ложку-дві залишеного на дні томатного соусу й посипати тертим сиром пармезаном. Прикрасити листком базиліку чи петрушки.

Кислинка томатів смакуватиме із білим вином середньої насиченості чи з молодим червоним.



