

Спагеті з помідорами чері та базиліком

Свіжість помідорів та аромат базиліку - що може бути краще для літньої вечері!

У літній час ми завжди шукаємо таких швидких, свіжих, легких і смачних рецептів.

- 360 г спагеті
- 400 г помідорів чері
- 2-3 зубчики часнику,
- 5 столових ложок оливкової олії
- 8-10 листків базиліка, а також гілочка для прикраси
- 50 гр пармезану шматком

У великій каструлі поставити воду на вогонь, додати ложку солі.

Помідори помити і розрізати навпіл, покласти у миску. Часник почистити і видавити через часникодавку до помідорів. Листя базиліку помити, осушити і порвати до помідорів. Додати сіль, перець і олію, все перемішати і залишити на короткий час для маринування.

Тим часом відварити пасту за часом вказаним на упаковці (див. “Як правильно відварити пасту”). Відцідити і знову повернути у каструлю, поставити на малий вогонь. Додати заправлені помідори, помішуючи тримати пасту ще хвилину на вогні, щоб прогрілися помідори та часник, після чого він втратить свій різкий свіжий запах.

Тут, за бажанням, можна додати кілька ложок готового помідорового соусу.

Пасту викласти у полумисок чи порційно у тарілки і прикрасити пелюстками пармезану, нарізаного на тертці-слайсері, та базиліком.

