PASTA AL POMODORO (PER 6 PERSONE)

INGREDIENTI

480 GR DI PASTA MEZZE PENNE (6 BICCHIERI COLMI DI PASTA)	
ACQUA	
1 LITRO DI PASSATA DI POMODORO	
SALE GROSSO	
SALE FINO	
OLIO	

ORIGANO	

STRUMENTI

PENTOLA PER L'ACQUA	
PADELLA PER IL CONDIMENTO	
MESTOLO IN LEGNO	

PROCEDIMENTO

METTO L'ACQUA NELLA PENTOLA	
ACCENDO IL FUOCO	

VERSARE LA SALSA DI POMODORO NELLA PADELLA E ACCENDO IL FUOCO	
AGGIUNGERE UN PIZZICO DI SALE	
AGGIUNGERE PIZZICO DI ORIGANO	
L'ACQUA BOLLE E AGGIUNGO UNA MANCIATA DI SALE	

VERSO LA PASTA	
MESCOLARE DI TANTO IN TANTO	
ASSAGGIO LA PASTA	
SE LA PASTA E’ PRONTA LA SCOLO	

VERSO LA PASTA NELLA PADELLA CON IL POMODORO	
MESCOLO CON IL FUOCO ACCESO AL MINIMO	
LA PASTA E’ PRONTA! **BUON APPETITO!!**	