

Spaghetti con salsa de tomate



Ingredientes:

Spaghetti: 500 g

Tomates maduros: 1 kg

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Cebolla: 1

Zanahorias: 2 tiernas

Apio: 2 ramas tiernas

Albahaca fresca: 1 ramita o bien una pizca de albahaca seca con dos hojitas de menta fresca

Sal, pimienta y queso parmesano rallado (o bien *manchego seco mezclado con gruyere*).

Preparación:

1. Escaldar los tomates, pelarlos y cortar la pulpa en pedacitos, eliminando las semillas.
2. En una cazuela, sofreír con el aceite la cebolla, zanahoria y apio, picados finamente.
3. Cuando la cebolla empiece a dorarse, añadir el tomate. Dejar cocer a fuego moderado unos diez minutos.
4. Sazonar con sal, pimienta y las hierbas aromáticas picadas.
5. Cocer unos dos minutos más y retirar del fuego.
6. Aparte cocer la pasta (al dente) en abundante agua hirviendo, ligeramente salada, removiéndola de vez en cuando durante la cocción.
7. Escurrirla y verter en la fuente de servir.
8. Condimentar con un poco de queso rallado y posteriormente con la salsa preparada, mezclando bien.
9. Servir la mesa bien caliente, con queso rallado aparte.