



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pasta con Pomodoro

Domatesli Makarna



1 pacchetto di pasta a fusilli  
2 pomodori maturi  
2 pepe italiane  
2 spicchi agli  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di pepenero

- # Pasta si bolisce nell'acqua salata per 12 minuti.
- # Prima di togliersi dal fuoco si mette 1 bicchiere d'acqua fresca e si toglie dal fuoco e si filtra.
- # I pomodori si trattugiano, le pepe si macinano e gli agli si pestano.
- # Una tazzina di caffè olio si mette in una ciotola e dopo riscaldato un pò si aggiungo le pepe.
- # Dopo ammorbidimento delel pepe si aggiungono pomodori e sale poi si continua a bollire per un giramento.
- # Le paste filtrate si prende in una ciotola e sopra si svuota la miscela che preparata.
- # Le paste dopo aversi cucinato per 3 - 4 minuti sul fuoco basso si fa servirsi.

**Nota:** Per non l'adesione delle paste si mette 1 cucchiaino olio d'oliva nell'acqua di bollimento.