INGREDIENTI: 1 kilo di polpa di pomodoro mutti – 1 cipolla – un mazzetto di basilico – olio extravergine di oliva – mezzo kilo di maccheroni – parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE: coprire il fondo di un tegame con l'olio extravergine di oliva – affettare sottilmente o tritare una cipolla e metterla nel tegame – versare la polpa di pomodoro – aggiungere un bel mazzetto di basilico stagliuzzato grossolanamente o intero – aggiungere due pizzichi di sale – mescolare ed accendere il fuoco a fiamma media – mettere a bollire una pentola d'acqua per la pasta – quando bolle, salare con un cucchiaio di sale grosso e calare i maccheroni – nel frattempo mescolare il sugo di pomodoro – 20 secondi prima di scolare la pasta spegnere la fiamma al tegame con il sugo – scolare la pasta, mettere nei piatti bollente e condire con abbondante sugo – spolverare generosamente di parmigiano reggiano, mescolare e godersi questo piatto semplice, veloce e fresco – fare la scarpetta con del buon pane casareccio.