

PENNE ALLA BANDIERA

INGREDIENTI: 500 g di penne; 1 kg di polpa di pomodoro mutti; 1 cipolla; 3 spicchi d'aglio; abbondante basilico; pesto alla genovese, meglio se preparato in casa;olio extra vergine di oliva; burro e parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE: tagliare a fettine sottili una cipolla grande e metterla in un tegame ricoperto di olio extra vergine di oliva insieme ai tre spicchi d'aglio-soffriggere a fuoco medio fino ad imbiandire la cipolla-versare la polpa di pomodoro-aggiungere abbondante basilico sminuzzato a mano, salare e coprire con la fiamma a fuoco medio, lasciando cuocere per 30 minuti-mettere a bollire l'acqua per la pasta-preparare un pesto alla genovese con 200 grammi di basilico, 8 spicchi d'aglio, olio extra vergine di oliva, pecorino romano salato o pecorino stagionato dolce grattugiato, dipende dai gusti,parmigiano reggiano grattugiato, olio extra vergine di oliva di buona qualità-si trita il basilico con l'aglio in un frullatore, oppure si pestano insieme in un mortaio, si aggiunge l'olio e per ultimi si aggiungono i formaggi grattugiati, impastando dolcemente-quando la pasta sarà cotta, servire nelle scodelle con un mestolo di sugo, un paio di cucchiariate di pesto, una noce di burro ed una bella spolverata di parmigiano reggiano-i colori della bandiera resisteranno intatti fintanto che, pregustati per il profumo inebriante, non prenderà il sopravvento il volgare rimestare di cucchiario e forchetta-delizioso limpiare il fondo del piatto con buon pane toscano insipido.