



SPAGHETTI AL MATAROCCO

INGREDIENTI

500 gr. di Spaghetti
12 Spicchi d'aglio
1 Kg. di Pomodori pelati
mezzo bicchiere d'Olio
Basilico tritato
150 gr. di Pecorino grattugiato
un poco di Mandorle sgusciate e pelate o Pinoli.



PREPARAZIONE

Si sbucciano gli spicchi d'aglio ed in una scodella si vanno tagliando a pezzettini e poi si vanno schiacciando con la punta di un cucchiaino sino ad ottenere una poltiglia.

A parte si puliscono i pomodori, si pelano e si levano i semi; poi si riducono a pezzetti e si aggiungono alla poltiglia di aglio.

Lavorare con la punta del cucchiaino sino a schiacciare tutto il pomodoro assieme all'aglio.

Dopo si aggiunge l'olio, il basilico tritato, il pecorino grattugiato, le mandorle schiacciate, pelate e tritate o i pinoli e si continua a rimestare un poco.

Quando gli spaghetti sono cotti si scodellano e vi si versa sopra il "matarocco".
Servire subito.