



Eva Toneva

Продукти за 2 порции:

250 гр спагети
800 гр домати
200 гр чери домати
1 глава лук
2 листа босилек
1 стрък мащерка
3 скилидки чесън
2-3 с.л. зехтин
сол
настъргано сирене пекорино

Начин на приготвяне:

Обелете доматиите, нарежете и оставете в сито за около час за да изтече излишната вода.

Ако доматиите са от консерва, отцедете ги добре.

Загрейте 2-3 с.л. зехтин, прибавете пресованите или нарязани на дребно скилидките чесън, разбъркайте и оставете за 1-2 минути, като внимавайте да не изгори.

Прибавете едро нарязания лук, запържете и след това прибавете доматиите, босилека и мащерката.

Гответе на слаб огън, до изпаряване на течността, добавете сол.

Нарежете на половинки чери доматиите и ги прибавете към готовия сос.

Сложете спагетите в подсолена вода, когато тя заври, прибавете 1 ч.л. масло, намалете огъня.

Пригответе ги "ал денте"/не преварявайте/, отцедете от водата и сложете в соса за 1-2 минути.

Сервирайте спагетите с настърган пекорино или пармезан.