

## Mrs.Sinatra's Marinara Sauce

Serve 4-6 persone

- 450 g di pasta
- 800 g di pomodori pelati interi non scolati
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cipolla di medie dimensioni, tritata
- olio d'oliva
- foglie di basilico fresco
- sale e pepe nero in grani
- ó cucchiaino di origano secco

Versate l'olio in una padella antiaderente e muovetela per coprire bene tutto il fondo.

Soffriggete l'aglio nell'olio caldo fino a quando prenderà un colore appena appena dorato.

Eliminate l'aglio.

Rosolate la cipolla tritata nell'olio aromatizzato all'aglio fino a quando avrà preso un leggero colore.

Utilizzando un frullatore a immersione, frullate i pelati con la foglie di basilico pulite: basta accendere il frullatore e spegnerlo subito.

Aggiungete la purea di pomodoro alla cipolla nella padella.

Condite con un bel pizzico di sale e di pepe nero macinato al momento, unite l'origano.

Cuocete a fuoco lento per 20 minuti, scremando la superficie con un colino mentre cuoce la salsa.

Portate intanto abbondante acqua a bollore in una grande pentola, salatela, aggiungete 1 cucchiaino di olio e poi versatevi la pasta.

Cuocete al dente (Sinatra si raccomanda di iniziare a controllare la pasta dopo 7 minuti di bollore).

Scolatela e mettetela in una ciotola con qualche cucchiaino di salsa, per evitare che si attacchi.

Togliete la maggior parte della salsa dalla padella e trasferitela in una salsiera o una ciotolina.

Riversate la pasta nella padella per 30 secondi, regolate di sale e pepe, mescolate.

Servite caldo, con la salsa rimasta a parte.