



Tonnarelli ai fichi

Ingredienti

tonnarelli (dipende da quante persone siete, per 5 persone ho preso oltre 600 g di tonnarelli, ma sono avanzati)

pomodori da sugo (deve venire un bel sugo, fate ad occhio)

circa 7 fichi (regolatevi per le quantità sempre a seconda di quante persone siete)

1 spicchio d'aglio

olio extra vergine d'oliva

Dire buoni è dire poco...io li adoro e sono così semplici da fare...non ci sono presentazioni...provateli!

Per prima cosa sbollentare i pomodori, passarli nel passaverdure e trasferire in una padella con olio e uno spicchio d'aglio, far cuocere a fuoco medio. Portare a ebollizione dell'acqua salata per cuocere i tonnarelli, nel frattempo pulire i fichi e farli a pezzi. Quando la pasta sarà cotta, scolare e passarla nella pentola del sugo, aggiungere i fichi e mantecare a fuoco dolce per 5/6 minuti. Servire caldi.

Se volete provare un altro tipo di pasta vi consiglio comunque quella all'uovo fresca lunga, del tipo tagliolini o fettuccine.