



PASTA

Spaghetti al pomodoro fresco



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Spaghetti

400 g di Pomodori datterini o ciliegia

20 foglie di Basilico fresco

2 spicchi di Aglio

Peperoncino

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lavate i pomodorini, tagliateli a metà, privateli dei semi e riduceteli a spicchietti.
- Sbucciate l'aglio, dividetelo a metà, eliminate l'anima e fatelo rosolare con un fondo di olio in una padella capiente (tipo saltapasta), a fuoco lento per 1-2 minuti.
- Aggiungete i pomodori e alzate la fiamma, quindi salate, insaporite con il peperoncino (se piace) e proseguite la cottura per 5 minuti circa; infine eliminate l'aglio.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente; versateli nel tegame con il sugo e fateli saltare per qualche istante. Togliete dal fuoco, unite le foglioline di basilico spezzettate e servite immediatamente.

