

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

POMODORI 4

PECORINO grattugiato - 100 gr

BASILICO 1 ciuffo

Vermicelli alla napoletana, quando la fantasia e la creatività, in questo caso tutte napoletane, riescono a dar vita ad un primo piatto davvero spettacolare con pochissimi ingredienti!

Vermicelli, pecorino, pomodori e basilico, questi sono gli ingredienti che dovrete avere in casa e spesso ci sono a prescindere e sarete salvi quando avrete amici a pranzo o a cena all'ultimo momento o per risolvere una cena in davvero pochissimi minuti....giusto il tempo di cottura degli spaghetti! Una ricetta davvero da tenere sempre nel proprio ricettario personale!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portatela ad ebollizione. Una volta a bollire, salatela adeguatamente e tuffatevi i vermicelli che dovranno cuocere al dente.



- 2 Nel frattempo lavate i pomodori e tagliateli in quarti. Rimuovete da ciascun quarto l'acqua di vegetazione ed i semi, tagliate la polpa in pezzi e raccoglietela in una bella ciotola capiente.

Aggiungete abbondante basilico spezzettato a mano e salate adeguatamente.



3 Mescolate in una ciotola il pecorino con un mestolo d'acqua di cottura della pasta ricca

d'amido.





- 4 Una volta cotta la pasta, scolatela e trasferitela nella ciotola con la crema di pecorino, aggiungete quindi i pomodori preparati in precedenza.





- 5 Mescolate molto bene e servite in tavola decorando ciascun piatto con un ciuffetto di basilico.

