

PRIMI PIATTI

## Pasta a "picchi pacchiu"

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO:

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

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 4

BASILICO 3 foglie

CACIOCAVALLO 100 gr

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Spellate i pomodori maturi e rimuovete i semi.



- 2 Tagliate i pomodori a dadini e trasferiteli in un'insalatiera assieme a 4 spicchi d'aglio affettato finemente, peperoncino rosso in polvere, 2 o 3 foglie di basilico ed un bicchiere e mezzo di olio vergine d'oliva; regolate di sale.





**3** Amalgamate bene gli ingredienti, coprite l'insalatiera con della pellicola trasparente e lasciate riposare la salsa per almeno 3 ore.

Lessate gli spaghetti e, quando saranno al dente, trasferiteli nell'insalatiera insieme alla salsa.



**4** Completate con abbondante caciocavallo grattugiato.

