

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai pomodori crudi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
5 pomodori maturi
2 spicchi d'aglio
qualche foglia di basilico fresco
olio extravergine d'oliva
sale
pepe (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1** Iniziate tagliando i pomodori a pezzetti e metteteli in una zuppiera insieme agli spicchi d'aglio, le foglie di basilico, l'olio extravergine d'oliva ed il sale.

Lasciate macerare al fresco il composto per 30 minuti circa, in modo che i sapori si amalgamino.

Nel frattempo cuocete la pasta in una pentola con abbondante acqua salata. Passato il tempo necessario per la cottura scolate gli spaghetti e uniteli al composto nella zuppiera.

Mescolate molto bene gli spaghetti con il sugo e servite.