

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro crudo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti al pomodoro crudo sono un piatto semplice, veloce, fresco e piacevole al palato! Il piatto perfetto per una spaghetтата estiva, soprattutto quando avete tanta fame ma zero voglia di stare ai fornelli. I pomodori pur trovandosi oramai sempre al supermercato durante la bella stagione sono gustosi, dolci e molto saporiti. Diventano da semplice ingrediente, a protagonisti di ricette.

Provate a realizzare questo primo piatto e vedrete che ci darete ragione.

Se cercate altre ricette con gli spaghetti ecco per voi alcuni suggerimenti da non perdere:

[spaghetti al prezzemolo](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti alla poveriello](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORINI MISTI (RAMATO, CILIEGINO, CAMONE, GIALLO, PICCADILLY) 500 gr

OLIVE NERE 80

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ORIGANO

BASILICO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 *Lavate e tagliate i pomodori, versateli in una ciotola e conditeli con le olive snocciolate, i capperi precedentemente sciacquati, l'olio, il sale, il basilico e l'origano, mescolate bene e fate riposare il tutto in frigorifero almeno un'ora.*

Lessate gli spaghetti, scolateli, condite ogni patto con il pomodoro preparato in precedenza e buon appetito.



2 Cuotete la pasta in abbondante acqua salata.



3 Mettete in un contenitore i pomodorini, i capperi, l' origano, il basilico, il sale, il pepe e l' olio evo

Mescolare olive nere.

Fare insaporire per un po'.







4 Aggiungete gli spaghetti mescolare e servire.



