

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carrettiera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [18 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi preparare una pasta veloce e con pochissimi ingredienti? allora, gli spaghetti alla carrettiera sono la ricetta giusta per te.

Il piatto probabilmente è di origine siciliana, il suo nome ricorda i carretti molto famosi in quelle zone. Non c'è la certezza di una ricetta originale e, infatti, tutti hanno la propria personale versione.

Pochissimi ingredienti che, con un pò di pratica e degli spaghetti di qualità, vi permetteranno di mettere a tavola un piatto eccellente per una cena veloce tra amici oppure per quando si ha davvero poco tempo da dedicare alla ricetta. Poi è davvero economico e questo non può che essere un punto a

favore!

Se amate poi le ricette semplici e veloci provate a realizzare anche queste altri primi che sono anche molto economici:

[Pasta ca muddica atturrata](#)

[Spaghetti del poverello](#)

[Pasta alla pecoraia](#)

[Pasta con il tonno](#)

[Pasta peperoni e mollica](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI maturi - 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

BASILICO

RICOTTA SALATA 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli spaghetti alla carrettiera, comincia incidendo una croce sulla buccia dei pomodori. Una volta preparati tutti, scottali in acqua bollente per circa 30 secondi. Scolali e metili a raffreddare in una ciotola con acqua fredda.

Nella stessa acqua dei pomodori, aggiungi il sale e metti a cuocere la pasta.





- 2 Nel frattempo che cuoce la pasta, con l'aiuto di un coltellino, pelali tutti. Tagliali a metà, rimuovi la parte verde del picciolo e svuotali dai semi e dall'acqua. Una volta svuotati tutti, tagliali a cubetti irregolari.

Trasferisci tutto in una ciotola.





- 3** Trita un paio di spicchi d'aglio, e uniscili ai pomodori. Elimina i semi, dal peperoncino e tritalo. Metti anche il peperoncino nei pomodori.

Aggiungi sale e una dose abbondante di olio extra vergine di oliva. Rompi con le mani qualche foglia di basilico.





- 4 Mescola i pomodori, per distribuire bene i sapori, scola la pasta e versala direttamente nella ciotola. Mescola un pò e aggiungi della ricotta salata.

Mescola ancora finchè non è tutto ben mischiato.





5 Impiatta e finisci il piatto con un'altra grattugiata di ricotta e una foglia di basilico.



