

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con salsa al pomodoro classica

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Spaghetti con salsa al pomodoro classica**, come si fa a non amarli? Sono il simbolo gastronomico della nostra nazione, spesso e volentieri veniamo proprio identificati con quel piatto di vermicelli fumanti conditi con questa salsa rosso vivace e con il bel ciuffetto di basilico e una spolverata di parmigiano grattugiato.

Semplice e veloce, forse per questo la amiamo tanto...quando non si sa cosa mettere in tavola gli spaghetti al pomodoro ci salvano sempre...e ognuno ha il proprio ingrediente magico, quello che differenzia la ricetta rendendola assolutamente

personale tanto da far dire "come la fai tu non la fa nessuno!"

Allora, tenete sempre in casa del pomodoro, vanno benissimo anche i pelati in scatola o della passata in bottiglia e del basilico, fresco se è di stagione oppure semi-dry se non c'è modo di trovarlo.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI PELATI IN SCATOLA 800 gr

CIPOLLA ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAROTE 1

SEDANO 2 coste

BASILICO o 1 cucchiaino di semi-dry - 1  
ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare degli spaghetti con salsa al pomodoro classica dovrete partire da un bel soffritto: partite dal sedano, rimuovete con un pelapatate le fibre esterne ai gambi di questa verdura, quindi tritateli finemente.

Nel frattempo versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un pentolino sufficientemente capiente da poter contenere i pomodori.



**2** Tritate finemente la carota dopo aver raschiato la parte più esterna e aggiungetela al pentolino insieme al sedano. Procedete allo stesso modo anche con la cipolla. Per tritare la cipolla senza piangere dovrete utilizzare qualche piccolo truccetto: potete decidere di bagnare abbondantemente sia la cipolla che il coltello che utilizzerete che il tagliere, l'acqua impedirà alle molecole lacrimogene di raggiungere i vostri occhi.

Se, invece, non vi importa dell'aspetto e potete concedervi il lusso di sembrare un po' bizzarri potrete indossare degli occhialini da piscina o una maschera da immersioni, fungeranno entrambe come protezione per i vostri occhi.



**3** Aggiungete anche la cipolla al pentolino ed unite anche uno spicchio d'aglio schiacciato

ma lasciato in camicia.

Accendete il fuoco sotto il pentolino e fate soffriggere le verdure prestando molta attenzione affinché non brucino.



4 Nel frattempo riunite i pomodori pelati con un po' della loro salsa in una ciotola e tagliateli grossolanamente a pezzi, sarà sufficiente passare qualche volta il coltello per ridurli in pezzettoni. Aggiungete i pomodori al pentolino e lasciate cuocere a fuoco moderato affinché la salsa si possa ridurre.

Insaporite la salsa di pomodoro con del basilico, preferibilmente fresco e sminuzzato a mano, se, invece, non ne avete e non c'è modo di reperirlo magari perché non è di stagione, allora potrete utilizzare il prodotto semi-dry.

Regolate la salsa di sale, non eccedete perché la salsa si dovrà ancora ridurre quindi il sale si concentrerà.

Lasciate cuocere la salsa a pentolino coperto, così eviterete che il sugo schizzi da tutte le parti.





**5** Mettete sul fuoco una bella pentola colma d'acqua e portate a bollire. Quando l'acqua avrà spiccato il bollire, aggiungete il sale grosso in quantità adeguata al quantitativo d'acqua.

Tuffate gli spaghetti che cuocerete al dente.



**6** Un minuto prima dalla cottura completa degli spaghetti, eliminate lo spicchio d'aglio dal sugo e trasferite un po' della salsa in una bella ciotola capiente che vi servirà per condire la pasta in modo omogeneo.

Non vi resta che scolare gli spaghetti e versarli nella ciotola con il sugo al pomodoro. Mescolate ben bene per condire perfettamente gli spaghetti, se fosse necessario aggiungete altra salsa: gli spaghetti dovranno essere ben conditi.



**7** Servite gli spaghetti nei piatti e aggiungete a piacere altra salsa e del parmigiano

grattugiato.



## CONSIGLIO

**Posso preparare la salsa di pomodoro in anticipo?**

Certo, anzi ti dirò di più! Potrai realizzare la salsa di pomodoro in abbondanza e potrai congelarla in contenitori adatti o, ancor meglio, potrai congelarla nella vaschetta per il ghiaccio dato in dotazione con il congelatore così da averla ben dosata per un utilizzo più pratico.

**Come posso variare questa ricetta per ottenere un piatto sempre diverso?**

Partiamo dal presupposto che la pasta al pomodoro è un classico e va consumata tal quale, ma se proprio vuoi arricchire il piatto puoi aggiungere delle mozzarelline per un effetto filante oppure a piacere della pancetta, per ricreare un po' l'effetto matriciana o ancora del peperoncino per avvicinarla alla variante arrabbiata. Oppure ancora delle olive e dei capperi per la versione puttanesca. Come vedi si tratta di un classico che, però, nel corso dei secoli ben si è prestato a dar vita a piatti anch'essi diventati celebri.