

PRIMI PIATTI

Spaghetti con sugo alle carote

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

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



Gli spaghetti al sugo di carote sono il primo piatto che non t'aspetti! Un sugo insolito per un gustoso pasto che piacerà a tutti. Provatela ricetta è davvero buona!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
CAROTE 4
PASSATA DI POMODORO 600 gr
CIPOLLE 1
BASILICO 1 ciuffo
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei spaghetti al sugo di carota, aggiungete un po' di olio extravergine d'oliva in una padella con la cipolla tritata e lasciate soffriggere.



- 2 Pelate e tagliate le carote a dadini e aggiungetele nella padella con la cipolla. Lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 5 minuti il tempo per far intenerire le carote.



3 Quindi versate la passata di pomodoro e regolate di sale e di pepe. Lasciate cuocere per 10-15 minuti il tempo che il sugo ritira un po'.





- 4 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portate a bollore. Quando bolle, salatela e tuffateci gli spaghetti lasciandoli cuocere al dente.



- 5 Spezzettate all'interno del sugo qualche foglia di basilico fresco e mescolate.



6 Scolate la pasta e aggiungetela al sugo e amalgamate il tutto.



7 Servite gli spaghetti al sugo di carote con una spolverata di parmigiano e del basilico fresco.



CONSIGLI

Mi incuriosisce questo sugo alle carote, posso usare un altro tipo di pasta?

Certo, magari rigata così trattiene di più il condimento.

Quanto tempo prima posso preparare il sugo?

Anche il giorno prima, messo in un contenitore adatto in frigorifero, per poi utilizzarlo quando serve.

Mi piacciono i sughi con le verdure, quali altre ricette mi puoi consigliare?

Certo! Sul sito di cookaround, ne troverai tantissimi! Ti lascio qui due idee molto gustose:

[tagliatelle alle verdure miste](#) e [pasta margherita](#)