

PRIMI PIATTI

Spaghetti con sugo cotto in forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
POMODORI 8
SPICCHIO DI AGLIO 2
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
BASILICO 1 ciuffo
PANGRATTATO
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Spaghetti con sugo cotto in forno

PREPARAZIONE

1 Lavare i pomodori, inciderli superficialmente a croce, sbollentarli in acqua per 1 minuto e farli raffreddare un po'.

Appena sar  possibile maneggiarli senza problemi togliere la pelle, eliminare l'acqua in eccesso, spezzettarli e sistemarli in una pirofila con l'olio, l'origano, il sale, l'aglio e il basilico.

Image not found or type unknown



2 Mescolare leggermente e infornare a 200  fin quando risulta ben cotto e ha perso gran parte dell'acqua rilasciata dai pomodori. Per quanto riguarda i tempi di cottura nel forno normale ho testato che occorre circa un'ora e mezza/due (dipende anche dalla quantit )

dei pomodori), con il microonde non supera la mezz'ora e con il forno alogeno poco più di un'ora.

A questo punto eliminate l'aglio (l'operazione è facoltativa) e aggiungete una bella spolverata di pangrattato e di parmigiano.

Scolate la pasta che nel frattempo avrete fatto cuocere e conditela con il sugo.

Altra spolveratina di parmigiano (non è mai abbastanza per me) e buon appetito!!!

Image not found or type unknown



