

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Don Gaetano"

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti alla Don Gaetano sono davvero buonissimi, perfetti per chi vuole portare a tavola un piatto di mare molto gustoso e ricco di quelli che si fanno in pochissimi minuti ma sono decisamente molto saporiti e apprezzati. Provate questa ricetta e vedrete che successo a tavola!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
TONNO AFFUMICATO 120 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
POMODORI 2
FOGLIE DI BASILICO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti Don Gaetano per prima cosa incidete a croce la pelle dei pomodori e metteteli a sbollentare per un minuto circa in pentolino con dell'acqua, in maniera tale da poterli spellare con più facilità.



- 2 Trascorso il tempo indicato, scolate i pomodori e lasciateli intiepidire leggermente in un recipiente con acqua fredda. Appena i pomodori si saranno intiepiditi, spellateli.





- 3** Divideteli a metà e con l'aiuto di un cucchiaino eliminate i semi e tutta l'acqua di vegetazione in maniera tale da ricavare solo la polpa dei pomodori; quindi tagliate la polpa a cubetti e mettetela momentaneamente da parte.





4 Portate a bollore in un capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente e mettete a cuocere gli spaghetti.





- 5** Proseguite con la preparazione del condimento. Versate e fate scaldare in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia e del peperoncino spezzettato, fresco o secco come preferite.



- 6** Tagliate a listarelle il tonno affumicato. Appena l'olio avrà preso calore, senza far bruciare l'aglio, aggiungete nella padella la polpa di pomodoro e il tonno appena preparato.



7 Aromatizzate il condimento con delle foglie di basilico spezzettate a mano e insaporite

ulteriormente con una macinata di pepe e un pizzico di sale senza esagerare.



- 8 Quando la pasta avrà raggiunto la cottura al dente, scolatela direttamente nella padella con il condimento appena preparato dopo aver rimosso dalla padella lo spicchio d'aglio. Nel caso il condimento fosse troppo asciutto aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta, amalgamate e saltate per qualche istante gli spaghetti in maniera tale da farli insaporire bene, quindi servite gli spaghetti Don Gaetano con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e con delle foglie di basilico fresco spezzettate a mano.

