

PRIMI PIATTI

# Spaghetti rustici

di: *zanaro*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli spaghetti rustici sono un primo piatto veloce, leggero e aromatico. Da preparare proprio all'ultimo momento per una piatto di spaghetti sciuè sciuè.

L'unico trucco? Terminate la cottura degli spaghetti insieme al sugo allungato con un mestolo della stessa acqua di cottura della pasta, in questo modo s'insaporirà di più.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
POMODORO PELATO spezzettati - 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BASILICO 4 foglie  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme all'aglio.



- 2 Tritate il prezzemolo insieme ad il basilico ed unite il trito alla padella. Fate soffriggere a fiamma vivace.





- 3 Unite i pomodori pelati spezzettati a mano, i peperoncini se vi piacciono e lasciate restringere il sugo.



- 4 Portate a bollire l'acqua per la pasta, salatela e fatevi lessare la pasta al dente.



- 5 Salate il sugo, versate un mestolo d'acqua di cottura e trasferitevi gli spaghetti molto al dente. Terminate la cottura degli spaghetti in padella.



- 6 Rimuovete lo spicchio d'aglio ed unite un trito di prezzemolo fresco.



7 Servite la pasta ben calda con un giro d'olio a crudo.



