PRIMI PIATTI

Spaghettini pomodorini basilico timo e rismarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 8 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 2-3 ORE D'INFUSIONE*

Lo spaghettino al pomodorino è un piatto semplice ma particolare nei profumi. Basilico, timo e rosmarino insieme ai pomodorini donano a questo primo piatto aromaticità e leggerezza unici. Provate la ricetta perché ne vale davvero la pena.

INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr

PANGRATTATO (misto di crosta e mollica di pane secco) - 2 cucchiai da tavola

POMODORI CILIEGINI 150 gr

ACETO BIANCO ½ cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 3

ZUCCHERO 1 pizzico

BASILICO

ROSMARINO

TIMO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Preparazione

1 Quando volete preparare lo spaghettino al pomodorino, realizzate qualche ora prima dell'olio aromatizzato (meglio se lo preparate il giorno prima): prendete dell'ottimo olio extravergine d'oliva ed unitevi il basilico, il timo ed il rosmarino.

2 Lasciate insaporire l'olio per un minimo di 2-3 ore, più le erbe rimangono in infusione più l'olio si caricherà di aromi.

Fate soffriggere il pane grattugiato in padella con 3 spicchi d'aglio (che andranno rimossi successivamente), l'olio extravergine d'oliva, una spruzzata d'aceto, il sale ed una punta di zucchero.

3 Fate soffriggere il tutto fino a che non ne risulti un composto molto croccante; rimuovete

gli spicchi d'aglio.

4 Versate un bel fondo d'olio aromatizzato, preparato precedentemente, in una padella e fatelo scaldare; fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio.

5 Lavate i pomodorini, rompeteli con le mani ed uniteli all'olio ben caldo. Fateli soffriggere giusto qualche minuto.

6 Lessate gli spaghettini molto al dente, scolateli e ripassateli nella padella con i pomodorini.

7 Unite il pane grattugiato croccante messo da parte e servite gli spaghettini con una spolverata di formaggio grattugiato.

Consigli e curiosità

Posso usare il timo essicato?

Certo che sì, è preferibile quello fresco che dà più aroma ma in mancanza d'altro va benissimo.

Ho molto rosmarino, come posso conservarlo?

Puoi riempire il contenitore dei cubetti del ghiaccio, metterlo lì a pezzi e aggiungere olio fino a coprire. Dopo di che congelare.

Mi daresti altre ricette facili e veloci con gli spaghetti?

Prova Spaghetti Maratea e spaghetti alla marinara