

PRIMI PIATTI

Spaghettono aggrappato

di: *Cookaround*

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



Un piatto semplice ma particolare nei profumi. Basilico, timo e rosmarino insieme ai pomodorini donano a questo primo piatto aromaticità e leggerezza.

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 Preparate 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 spaghetti molto al dente, scolateli e ripassateli nella padella con i pomodorini.



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

