

PRIMI PIATTI

# Vermicelli alla pizzaiola buona

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

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



## INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

POMODORI maturi - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

I vermicelli alla pizzaiola buona sono uno di quei piatti che fanno grande la nostra cucina regionale. Pochi, pochissimi ingredienti e si riesce a fare un sughetto profumatissimo per condire la pasta. Un piatto davvero superlativo! Nato come piatto di riciclo, per appunto insaporire delle fettine di carne che magari non venivano consumate e oggi è uno dei piatti perfetti quando si va di fretta e si vuole portare a tavola un piatto veloce ma saporito. Provate questa ricetta è squisita! E se amate i primi di questo genere, perché non provate anche la ricetta degli spaghetti alla [vesuviana](#)!? Sono buonissimi anche loro!

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete al fuoco una casseruola con alcune cucchiainate di olio e lo spicchio di aglio tritato; rosolate per un istante, facendo attenzione a non bruciare l'aglio, poi unite i pomodori pelati e spezzettati, sale e pepe.



- 2 Lasciate cuocere per circa 10 minuti.  
Nel frattempo lessate i vermicelli scolandoli al dente.  
Conditeli con la salsa preparata e spolverizzateli con abbondante origano.





3 Condite bene la pasta e servite i vermicelli ben caldi.