

PRIMI PIATTI

## Vermicelli di Positano

---

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

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

---



Avete voglia di un piatto semplice, facile da fare, che magari impieghi solo il tempo della cottura della pasta? Ecco che allora i **vermicelli alla vesuviana** sono la soluzione giusta! Perfetti le sere d'estate quando si cena con gli amici al fresco! Vi verrà voglia di farli ancora e ancora per quanto sono facili e gustosi!

Se amate i piatti semplici e saporiti non perdetevi la ricetta degli [spaghetti rustici](#)

### INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr  
POMODORI maturi - 600 gr  
CIPOLLE 0,3  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SEDANO 20 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 1 rametto  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla, il sedano, il basilico e il prezzemolo.



**2** Sfregare con lo spicchio d'aglio l'interno di una insalatiera che possa contenere anche la pasta.



**3** Trasferite nella ciotola i pomodori, il trito di ortaggi, poco origano, sale, pepe e olio.



4 Mescolate, coprite e tenete da parte.

Cuocere i vermicelli al dente, scolarli sollecitamente e versarli immediatamente sui pomodori, rigirandoli e servendoli subito.



NOTE

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piatti Autrice: Rossella Guarracino