

PRIMI PIATTI

## Spaghetti ai pomodorini piccanti

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Gli spaghetti ai pomodorini piccanti è un primo piatto quasi esclusivamente estivo. Per realizzarlo, infatti, è necessario avere a disposizione dei pomodorini dolci e maturi, ricchi di sapore essendo questi parte essenziale della ricetta.

Il sugo, che poi altro non è che un classico sugo di pomodorini con aglio e basilico, viene arricchito e gli viene conferita una carica in più grazie all'aggiunta del peperoncino, il quale per questa ricetta deve essere esclusivamente piccante. Se non ne avete di particolarmente piccanti aumentatene la quantità.

Si tratta di una ricetta espressa, molto veloce ma perfetta per portare in tavola un piatto genuino e ricco di sapore.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORINI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

BASILICO 2 foglie

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Realizzare un bel piatto di spaghetti ai pomodorini piccanti è molto semplice, si parte ovviamente dai pomodorini.

Come prima cosa dovrete lavarli, quindi taglierete a metà i più piccoli e in quarti quelli un po' più grandi. Raccoglieteli in una ciotola e metteteli da parte.

**2** Dedicatevi, quindi, agli spicchi d'aglio che andranno privati della buccia esterna e successivamente affettati molto sottilmente.

Prendete, ora, un peperoncino rosso piccante di media grandezza oppure un pezzo di un peperoncino piccante più grande e unitelo all'aglio senza rimuovere i semi che, invece serviranno per conferire ulteriore piccantezza al piatto.

**3** Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella. Aggiungete l'aglio ed il peperoncino e lasciate soffriggere per qualche secondo, quindi unite anche i pomodorini. Mi raccomando, i pomodorini andranno aggiunti alla padella solo quando l'olio sfrigolerà, non prima.

Fate cuocere il sugo per almeno 5 minuti, il tempo necessario affinché i pomodorini

rilascino il loro sugo formando una salsina densa. Mentre i pomodorini cuociono aggiungete un paio di foglie di basilico che serviranno per insaporire ulteriormente il sugo.

Correggete il sugo di sale negli ultimi secondi di cottura.

- 4 Mentre il sugo cuoce, mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua che potrete a bollire. Quando l'acqua avrà preso bollore potrete aggiungere il sale grosso in quantità adeguata e tuffarvi gli spaghetti.

Cuocete gli spaghetti molto al dente poiché dovranno terminare la loro cottura in padella con il sugo.

- 5 Ora potete scolare gli spaghetti conservando un paio di mestoli dell'acqua di cottura ricca di amido. Trasferiteli nella padella con il sugo e terminate la loro cottura, ovvero per un altro paio di minuti, insieme al sugo aggiungendo un mestolo circa di acqua di cottura.

L'amido presente nell'acqua di cottura degli spaghetti permetterà la formazione di un sughetto denso e ben legato che avvolgerà alla perfezione gli spaghetti.

- 6 Unite, infine una bella manciata di parmigiano grattugiato e se piace, una manciata di pecorino per conferire ulteriore carattere al piatto.

Gli spaghetti ai pomodorini piccanti possono essere serviti sia molto caldi, appena terminata la preparazione, oppure anche leggermente intiepiditi.