

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla caprese

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Poche idee per realizzare un primo veloce ma ricco di gusto? Gli spaghetti alla caprese sono perfetti!

Quando si dice "caprese" che sia un dolce, un secondo piatto o una pasta non ce n'è si pensa immediatamente al sole di Napoli...

Anche in questo caso questi spaghetti alla caprese non potrebbero esistere senza i succosi pomodori napoletani o senza il basilico profumato o, ancora più essenziale, la famosissima mozzarella campana!

Si tratta di un primo piatto fresco, nutriente e assolutamente adatto all'estate, infatti il condimento è tutto a crudo. Un buon compromesso

quando non si ha proprio voglia di preparare alcunchè.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI 300 gr

MOZZARELLA 200 gr

BASILICO 1 ciuffo

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, quindi salate e tuffatevi gli spaghetti.





2 Nel frattempo che gli spaghetti cuociono al dente, preparate la mozzarella e i pomdori tagliando entrambi a pezzetti anche irregolari.

Raccogliete il tutto in una ciotola sufficientemente capiente da poter accogliere, successivamente, anche gli spaghetti.





- 3 Aromatizzate il condimento di pomodori e mozzarella con abbondante basilico, origano, olio extravergine d'oliva e sale. Mescolate bene e mettete da parte nell'attesa che la pasta sia cotta.





- 4 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella ciotola con il condimento. Mescolate bene e se vi piace ultimate la preparazione con del pepe e un ulteriore giro d'olio extravergine.





5 Lasciate riposare gli spaghetti per circa 5 minuti prima di servirli in tavola.

