

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla marinara

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **12 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Spaghetti alla marinara, un [primo piatto](#) che più semplice non ce n'è! Si tratta di semplici spaghetti conditi con un sugo di **pomodoro** aromatizzato con dell'**aglio**, **origano**, sale e pepe...niente di più e niente di meno.

Vi sembrerà banale? Beh è questione di punti di vista, per noi un buon [piatto di pasta](#) con un buon **sugo di pomodoro** non è mai banale...provatelo e fateci sapere! Provatate questa ricetta buonissima, diventerà un vostro cavallo di battaglia.

Se cerchi qualche altra idea per dei primi sfiziosi, ti consigliamo:

[Pasta alla cenere](#)

[Pasta ca muddica atturrata](#)

[Spaghetti allo scoglio](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI PELATI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

gr

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli spaghetti alla marinara, affetta finemente gli spicchi d'aglio e lasciali soffriggere in una padella con abbondante olio extravergine d'oliva.

Versa i pelati e rompili schiacciandoli con un mestolo di legno.

Aggiungi il sale e il pepe e lascia cuocere qualche minuto.





2 Intanto sala l'acqua e quando arriva a bollore metti a cuocere la pasta.

Quando la pasta è al dente, sbriciola l'origano nella salsa e aggiungi un mestolino di acqua di cottura. Scola la pasta e tuffala nella salsa.





3 Mescola per bene e poi impiatta i tuoi spaghetti alla marinara.



4 Finisci il piatto con un'ultima spolverata di origano e un giro di olio d'oliva.

