

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla marinara

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli spaghetti alla marinara sono un [primo piatto](#) molto economico e semplice che, nonostante il nome, non prevedono la presenza di pesce tra gli ingredienti. Molto probabilmente **il nome di questa ricetta** fa riferimento ai marinai in quanto, durante le lunghe giornate in mare, cucinano **piatti semplici con ingredienti facilmente reperibili**. Gli spaghetti alla marinara sono infatti degli **spaghetti al pomodoro** conditi con **buon olio extravergine di oliva** e aromatizzati con abbondanti aromi, quali possono essere il **prezzemolo** o, come nella nostra versione, l'**origano**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico

per cucinare con le tue mani un delizioso piatto
semplice che farà felice tutta la famiglia: **gli
spaghetti alla marinara!**

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Spaghetti con l'erba cipollina](#)

[Spaghetti alla puttanesca](#)

[Spaghetti alla nerano](#)

[Spaghetti alle vongole](#)

[Spaghetti aglio olio e peperoncino](#)

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 pomodori 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 bollire, metti a cuocere la pasta. Quando la pasta è cotta 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 in modo che tutta la pasta venga avvolta dal sughetto saporito e poi impiatta i tuoi spaghetti alla marinara.



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

