

PRIMI PIATTI

Spaghetti estivi alla mediterranea

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Spaghetti estivi alla mediterranea: quello che si può senz'altro definire un primo piatto speciale! Perché speciale? Perché si prepara in pochissimo tempo e con pochissimi ingredienti. La ricetta che andiamo a darvi è perfetta e vedrete chieruscirete anche voi tranquillamente anche se non siete molto abili in cucina, anzi diventerà un vostro cavallo di battaglia da usare nei giorni particolarmente caldi!

INGREDIENTI

- SPAGHETTI 400 gr
- POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 150
- OLIVE SNOCCIOLATE 100 gr
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- PREZZEMOLO 1 ciuffo
- FILETTI DI ACCIUGHE sott'olio o dissalate - 5
- SALE
- PEPERONCINO secco o fresco - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti estivi alla mediterranea, la prima cosa che dovete fare è quella di far intiepidire un'abbondante quantità d'olio extravergine d'oliva in un pentolino. Raccogliete i pomodori secchi, in un recipiente e versateci sopra l'olio caldo in modo da ricoprirli completamente. Questa operazione servirà per dare nuovamente morbidezza e idratazione ai pomodori secchi.



- 2 Una volta che i pomodori si saranno reidratati, rilasciando il loro sapore all'interno dell'olio, utilizzate ques'ultimo come base principale del condimento. Scaldatene una parte in una padella, profumatelo con uno spicchio d'aglio tritato e con del peperoncino anch'esso tritato, secco o fresco a vostro piacere.



3 Tritate anche i filetti di acciughe, anche questi decidete voi quali utilizzare, sott'olio

oppure dissalati; aggiungeteli nella padella con l'olio, il peperoncino e l'aglio. Lasciate insaporire l'olio, facendo attenzione a non fare bruciare l'aglio.



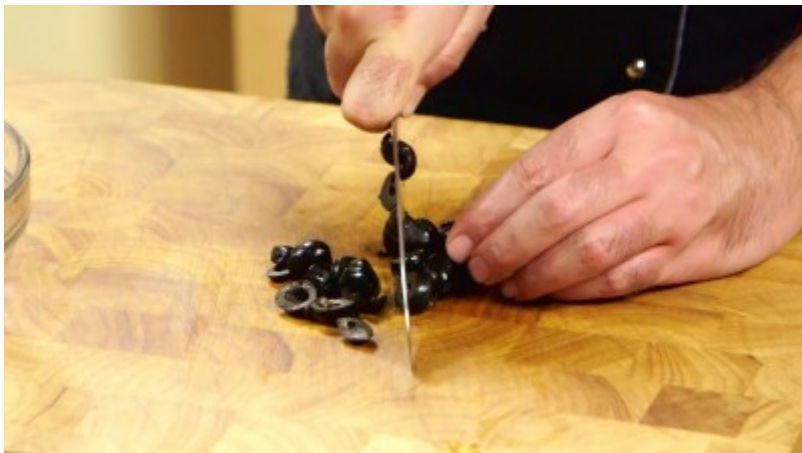
4 A questo punto salate, ma non troppo, l'acqua di cottura della pasta che avrete messo a bollire in precedenza e metteteci a lessare gli spaghetti.





- 5** Proseguite con la preparazione del condimento: prendete i pomodori secchi reidratati e tagliateli a listarelle.

Poi prendete le olive nere, preferibilmente denocciolate, e tritate anch'esse.



- 6** Preparate anche un trito di prezzemolo fresco, da aggiungere a piatto finito per dare ulteriore colore e freschezza al piatto di spaghetti estivi alla mediterranea.



- 7** Quando gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella con l'olio aromatizzato, versateci sopra le olive nere e i pomodori secchi tagliati e a fiamma vivace per qualche secondo, fate insaporire e amalgamare bene il tutto.



- 8** Servite gli spaghetti estivi alla mediterranea, con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

