

PRIMI PIATTI

CAMPANIA-Spaghetti con pomodorini del Piennolo

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min



INGREDIENTI

SPAGHETTI di Gragnano IGP - 200 gr
POMODORINI del Piennolo del Vesuvio
DOP - 20
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
AGLIO 2 spicchi
FOGLIE DI BASILICO 1 mazzetto
SALE
ACQUA salata -

PREPARAZIONE

- 1 Staccate dal grappolo 20 pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP maturi, sciacquateli e fate sgocciolare. Tagliateli a metà e teneteli da parte.

- 2 Mettete ad imbiondire a fuoco dolce l'aglio nell'olio, toglietelo appena è dorato, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e fate cuocere per 10 minuti.
- 3 Cuocete gli Spaghetti di Gragnano IGP molto al dente in acqua salata, scolateli e mantecateli nel condimento per 2 minuti, aggiungete, se necessario un po' di acqua di cottura; rifinite con un filo d'olio e il basilico spezzettato.

VINO CONSIGLIATO

Piedirosso del Vesuvio