

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carrettiera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli **spaghetti alla carrettiera** sono un primo piatto super rapido, proprio l'ideale per chi ha i tempi stretti. Giusto il tempo di cuocere gli spaghetti, condirli con il sughetto di olio, cipolla, aglio, origano e prezzemolo e spolverarli con il pangrattato tostato...et voilà il piatto è pronto! Pochissimi ingredienti, ma di buona qualità, vi permetteranno di mettere a tavola un piatto eccellente, di quelli perfetti per una cena veloce tra amici oppure quando si ha davvero poco tempo da dedicare alla ricetta. Poi è davvero economico e questo non può che essere un punto a favore! Provate questa ricetta e se amati i primi piatti che si fanno alla

svelta e poco costosi, ve ne consigliamo anche un'altro molto saporito: spaghetti del [poverello](#), anche questi imperdibili!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

ORIGANO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Affettate la cipolla.



2 Scaldate un fondo d'olio, aggiungetevi la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo tritato e soffriggete tutto.



3 Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.



4 Non appena la cipolla è cotta, aromatizzate con del pepe e con l'origano.



5 Tostate in un tegamino il pane grattugiato con l'olio d'oliva rimasto e un pizzico di sale.



6 Nel frattempo, lessate la pasta, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il condimento.



- 7 Condite bene gli spaghetti, quindi trasferiteli nel piatto da portata dove aggiungerete il pangrattato tostato.

