

PRIMI PIATTI

Spaghetti del compatriota

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di una ricetta economica e veloce, questa è quella che fa per voi. Gli spaghetti del compatriota sono un primo piatto semplice di origine siciliana, il loro condimento è perfetto da utilizzare maggiormente nella stagione estiva.

Il condimento non è altro che un classico sugo di polpa di pomodoro, con tonno e basilico, che viene arricchito conferendogli maggiore sapore, grazie all'aggiunta della bottarga di tonno aggiunta a crudo a piatto finito. Si tratta di una ricetta molto veloce e semplice da preparare, ma perfetta per portare in tavola un piatto genuino, ricco di sapore e fresco.

INGREDIENTI

POMODORI 4
SPAGHETTI 400 gr
TONNO SOTT'OLIO sgocciolato - 300
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPE NERO
SALE
BOTTARGA DI TONNO a crudo -
BASILICO a crudo -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti del compatriota preparate prima di tutto la polpa di pomodoro:

incidete la pelle dei pomodori, scottateli in acqua bollente per qualche minuto e dopo averli fatti sbollentare, scolateli, lasciateli intiepidire leggermente, poi spellateli.





- 2 Una volta che avrete privato i pomodori della pelle, tagliateli a metà ed eliminate con un cucchiaino l'acqua di vegetazione ed i semi interni, poi tagliate la polpa ricavata da a prima a filetti, poi a cubetti.



- 3 In una padella scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva, profumate quest'ultimo con

uno spicchio d'aglio sbucciato, aggiungete nella padella il tonno sgocciolato ed anche la dadolata di pomodoro e se gradite pepate leggermente; fate insaporire velocemente per qualche minuto e spegnete il fuoco.





- 4 Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola; quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e metteci a cuocere gli spaghetti, al solito portate la pasta a cottura al dente.



- 5 Mentre gli spaghetti sono in cottura, eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento.



- 6 Quando la pasta avrà raggiunto la cottura, accendete la padella del condimento e scolate la pasta direttamente al suo interno, lasciate amalgamare e insaporire bene il tutto.



- 7 Impiattate gli spaghetti del compatriota ed infine prima di servire, spolverate con la bottarga di tonno, un filo d'olio a crudo e per conferire al piatto freschezza e colore anche il basilico, rigorosamente spezzettato a mano, per evitare l'ossidazione.

