

PRIMI PIATTI

Spaghetti di Maratea

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI maturi - 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Spaghetti di Maratea, proprio così, questa semplicissima pasta condita con pomodori concassé scaldati a bagno maria con dell'aglio e dell'ottimo olio fa proprio parte della tradizione culinaria di questo centro della Basilicata affacciato sul Tirreno.

Questo primo piatto è emblematico della cucina delle nostre regioni: pochi ingredienti, sempre trattati nel rispetto della loro natura e un'ottima pasta a fare da base.

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori e incidete il fondo facendo una croce.



2 Tuffateli in acqua bollente per un minuto per scottarli e pelarli più facilmente.



3 Scolateli e passateli in acqua fredda, quindi pelateli.





- 4 Tagliateli in spicchi e rimuovete la parte interna di semi e acqua di vegetazione. Successivamente tagliateli a dadini.



- 5 Affettate uno spicchio d'aglio e unitelo ai pomodori appena preparati. Aggiungete dell'olio e del sale, mescolate per condire bene.





6 Ponete la ciotola su di una pentola con dell'acqua a bollire per scaldare a bagnomaria.



- 7** Portate a bollore un'altra pentola d'acqua, salatela e tuffatevi gli spaghetti che dovranno cuocere al dente.



- 8** Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella ciotola con il condimento lasciando il tutto a bagnomaria. Condite in modo omogeneo.



9 Impiattate e servite con un giro d'olio a crudo.

