

PRIMI PIATTI

Spaghettoni pomodorini basilico timo e rosmarino

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2-3 ORE D'INFUSIONE



Lo spaghettono al pomodorino è un piatto semplice ma particolare nei profumi. Basilico, timo e rosmarino insieme ai pomodorini donano a questo primo piatto aromaticità e leggerezza unici. Provate la ricetta perché ne vale davvero la pena.

INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr
PANGRATTATO (misto di crosta e mollica di pane secco) - 2 cucchiaini da tavola
POMODORI CILIEGINI 150 gr
ACETO BIANCO ½ cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
ZUCCHERO 1 pizzico
BASILICO
ROSMARINO
TIMO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare lo spaghetti al pomodorino, realizzate qualche ora prima dell'olio aromatizzato (meglio se lo preparate il giorno prima): prendete dell'ottimo olio extravergine d'oliva ed unitevi il basilico, il timo ed il rosmarino.



- 2 Lasciate insaporire l'olio per un minimo di 2-3 ore, più le erbe rimangono in infusione più l'olio si caricherà di aromi.

Fate soffriggere il pane grattugiato in padella con 3 spicchi d'aglio (che andranno rimossi successivamente), l'olio extravergine d'oliva, una spruzzata d'aceto, il sale ed una punta di zucchero.



- 3** Fate soffriggere il tutto fino a che non ne risulti un composto molto croccante; rimuovete gli spicchi d'aglio.



- 4** Versate un bel fondo d'olio aromatizzato, preparato precedentemente, in una padella e fatelo scaldare; fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio.



- 5** Lavate i pomodorini, rompeteli con le mani ed uniteli all'olio ben caldo. Fateli soffriggere giusto qualche minuto.



6 Lessate gli spaghetti molto al dente, scolateli e ripassateli nella padella con i pomodorini.



7 Unite il pane grattugiato croccante messo da parte e servite gli spaghetti con una spolverata di formaggio grattugiato.



CONSIGLI E CURIOSITÀ