

PRIMI PIATTI

Spaghettono aggrappato

di: *Cookaround*

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 aggrappato: basilico, timo e rosmarino insieme ai pomodorini fanno diventare questo piatto un inno alla mediterraneità... Provatelo e anche voi ringrazierete Marco, l'amico pescarese che ci ha suggerito il piatto! Perché aggrappato? Perché Marco ama la grappa, semplice!

INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr
PANGRATTATO (misto di crosta e mollica di pane secco) - 2 cucchiari da tavola
ACETO DI VINO BIANCO ½ cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
POMODORI CILIEGINI 150 gr
ZUCCHERO 1 pizzico
BASILICO 2 foglie
ROSMARINO 1 rametto
TIMO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate 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.

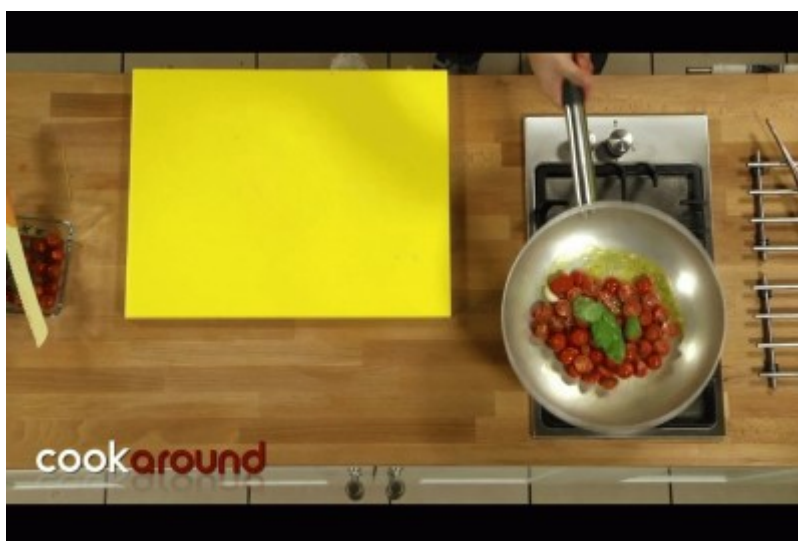
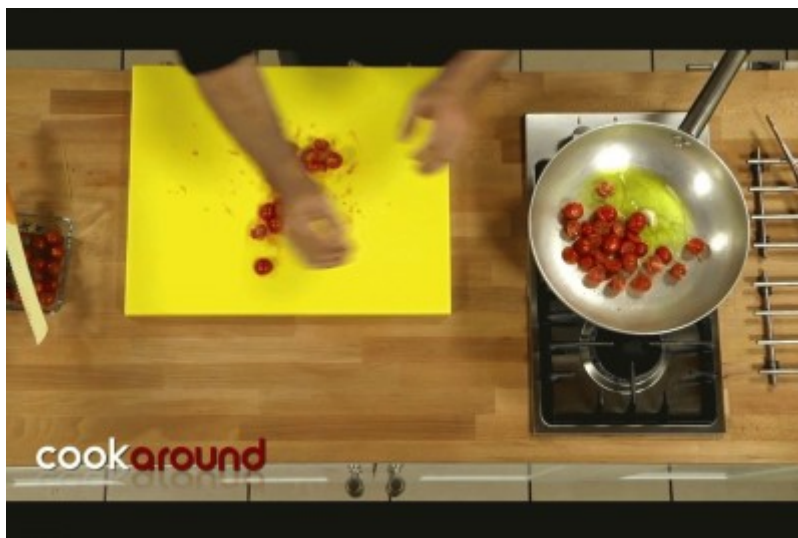




- 3** Fate soffriggere il tutto fino a che non ne risulti un composto molto croccante; rimuovete gli spicchi d'aglio.

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





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

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



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

