

PRIMI PIATTI

Vermicelli di Positano

di: *Cookaround*

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

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



Avete voglia di un piatto semplice, facile da fare, che magari impieghi solo il tempo della cottura della pasta? Ecco che allora i **vermicelli alla vesuviana** sono la soluzione giusta! Perfetti le sere d'estate quando si cena con gli amici al fresco! Vi verrà voglia di farli ancora e ancora per quanto sono facili e gustosi!

Se amate i piatti semplici e saporiti non perdetevi la ricetta degli [spaghetti rustici](#)

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
POMODORI maturi - 600 gr
CIPOLLE 0,3
SPICCHIO DI AGLIO 1
SEDANO 20 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 rametto
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, il sedano, il basilico e il prezzemolo.



2 Sfregare con lo spicchio d'aglio l'interno di una insalatiera che possa contenere anche la pasta.



3 Trasferite nella ciotola i pomodori, il trito di ortaggi, poco origano, sale, pepe e olio.



4 Mescolate, coprite e tenete da parte.

Cuocere i vermicelli al dente, scolarli sollecitamente e versarli immediatamente sui pomodori, rigirandoli e servendoli subito.



NOTE