

Spaghetti al pomodoro fresco



Un piatto semplice, veloce, gustoso e colorato. Gli spaghetti al pomodoro fresco sono il piatto italiano per eccellenza e, se fatti con ingredienti di qualità, sono insuperabili.

Ingredienti per 2 persone

800 g di pomodori maturi

250 g di spaghetti

Olio

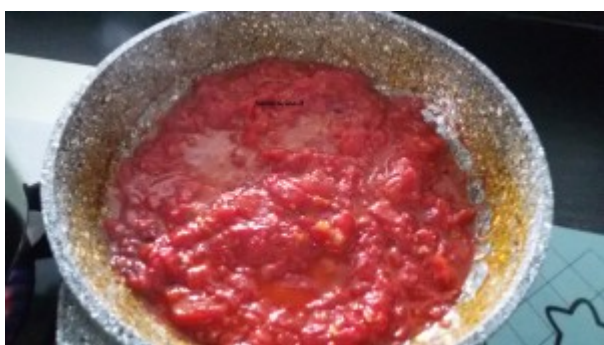
Basilico

Sale

Per prima cosa lavare i pomodori e privarli della buccia con l'aiuto di un coltellino, incidendo leggermente la superficie del pomodoro e tirando delicatamente la buccia.

Se non dovesse venire via, scottare i pomodori in acqua bollente per qualche minuto.

Tagliare la polpa dei pomodori a dadini e cuocerla in padella con un filo olio e un pizzico di sale per circa 15 minuti. A cottura ultimata aggiungere il basilico.



Nel frattempo bollire l'acqua, cuocere gli spaghetti molto al dente, scolarli e successivamente ripassarli qualche minuto nella salsa di pomodoro. Aggiungere un filo di olio a crudo e una foglia di basilico per decorare il piatto.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)