

Spaghetti ai pomodori secchi

Gli **spaghetti ai pomodori secchi** sono un primo piatto preparato con ingredienti molto semplici, come i pomodori secchi, il prezzemolo e il pangrattato. L'accostamento dei sapori e la scelta di prodotti di qualità sapranno dare al piatto un sapore ricco e caratteristico.

Gli **spaghetti ai pomodori secchi** sono ottimi gustati al momento e sono velocissimi da preparare, anche se richiedono un pochino di manualità. Sono un'ottima alternativa agli spaghetti aglio e olio o ai classici spaghetti al pomodoro.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 500Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 pomodori secchi sott'olio
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 160 g di spaghetti
- Sale

PREPARAZIONE

- Scolare i pomodori dall'olio e tritarli grossolanamente con la mezzaluna su un tagliere. Metterli in una ciotola abbastanza grande per condirci la pasta.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente assieme allo spicchio d'aglio spellato con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare in una padellina antiaderente un filo d'olio e farvi abbrustolire il pangrattato finché non si sarà ben dorato. Attenzione a tenerlo d'occhio perché tende a bruciare facilmente. Metterlo nella ciotola assieme ai pomodori secchi tritati e mescolare.
- In una capace padella mettere il restante olio e farvi soffriggere il trito di aglio e prezzemolo, per qualche istante appena, facendo molta attenzione a che non bruci l'aglio, altrimenti risulterà amaro. Spegnerne il fuoco.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella dell'aglio e prezzemolo, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Passarla nella ciotola con i pomodori ed il pangrattato, mescolare e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

