

Spaghetti al pomodoro fresco

Foto ricetta degli **Spaghetti al pomodoro fresco** di Cucina Con Noi

Preparazione

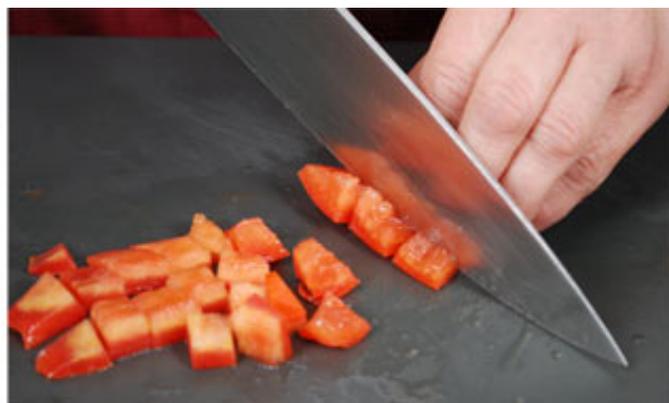


Foto ricetta degli **Spaghetti al pomodoro fresco** di Cucina Con Noi 1. Tagliare i pomodori in quattro spicchi, eliminare la parte centrale ed i semi e tagliare a filetti o dadini.



Foto ricetta degli **Spaghetti al pomodoro fresco** di Cucina Con Noi 2. Fare imbiondire la cipolla tritata e l'aglio schiacciato con l'olio, eliminare l'aglio, unire i pomodori, il sale e le foglie di basilico spezzettate. Condire con il pepe e lasciare cuocere per 10 minuti.



Foto ricetta degli *Spaghetti al pomodoro fresco* di Cucina Con Noi 3. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolarla al dente e versare nella padella con la salsa calda. Saltare a fiamma vivace, aggiungere qualche foglia di basilico e servire.



Foto ricetta degli *Spaghetti al pomodoro fresco* di Cucina Con Noi 4. Presentazione finale

Consigli e curiosità sugli *Spaghetti al pomodoro fresco* di Cucina Con Noi

- a) Togliere la buccia al pomodoro: fare un'incisione dalla parte opposta e sbollentarli per 8-10 secondi in acqua bollente, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio e pelarli.
- b) I pomodori più indicati sono: San Marzano, piccadilly, pachino o a grappolo ben maturi.
- c) Per insaporire ulteriormente il piatto aggiungere parmigiano grattugiato.
- d) Se la salsa risulta un po' acra aggiungere 1 pizzico di zucchero durante la cottura.
- e) Si possono utilizzare diversi formati di pasta, anche pasta fresca all'uovo.

Si può servire in abbinamento con [Greco cantine del Taburno](#) o in alternativa con [Venere Terre d'Aglianico](#)

Questa Foto ricetta degli *Spaghetti al pomodoro fresco* è stata preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo