

SPAGHETTI INTEGRALI AI 3 POMODORI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Spaghetti integrali **320 g**
- Pomodori cuore di bue **100 g**
- Pomodori camone **100 g**
- Passata di pomodoro **500 g**
- Peperoncino fresco piccante **1**
- Aglio **1 spicchio**
- Basilico **1 mazzetto** + qualche foglia per impiattare
- Limone non trattato (scorza) **½**
- Sale **1 pizzico**
- Olio extravergine di oliva **1 cucchiaio**

PREPARAZIONE

Il sugo

Per fare questo primo piatto, inizia dal sugo di pomodoro. In un tegame versa la passata e unisci l'aglio (tritato o intero) e il peperoncino fresco tritato, dopo aver rimosso i semi al suo interno e il picciolo. Fai cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti in modo che si restringa. Una volta pronto, condisci con il sale e tieni da parte al caldo.

Il condimento

Ora occupati degli altri due tipi di pomodoro, che resteranno crudi per dare un tocco di freschezza e croccantezza alla ricetta. Lava e taglia a piccoli cubetti sia i pomodori camone che i pomodori cuore di bue.

Trasferiscili in una ciotola e condiscili con l'olio a crudo, le foglie di basilico spezzettate a mano e la scorza grattugiata del limone.

La pasta

Metti sul fuoco una pentola capiente riempiendola d'acqua e, quando bolle, aggiungi il sale e gli spaghetti, verificando il tempo di cottura riportato sulla confezione. Cuoci gli spaghetti al dente, scolali e trasferiscili direttamente nel sugo di pomodoro. Poi unisci anche i pomodori marinati amalgamando il condimento.

IMPIATTAMENTO

Impiatta arricchendo ogni porzione con foglioline di basilico fresco.

