



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001166

Registrata in data 22 Mar 2017 alle ore 16:29

da BIANCA MARIA BELLEI

Da che parte stai?

Pomodoro, da che parte stai? Ti metti in mostra come nella salsa o ti nascondi pudico nell'acqua di pomodoro in cui cuociono gli spaghetti?

E tu pasta? Ci conquisti con la tua voluttuosa morbidezza o ci stuzzichi con il croccante del fritto? Poco importa, in qualsiasi modo, pasta e pomodoro, mettono tutti d'accordo!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 barattolo di pomodori pelati
1/2 barattolo di polpa di pomodoro
n.1 cipolla bianca
foglie di basilico q.b.
n. 1 spicchio d'aglio
n.2 cucchiaini olio evo
sale q.b.
280 g vermicelli
olio di semi di arachide q.b.

Preparazione

Mettere i pelati a perdere la loro acqua sopra ad un colino coperto da un telo per una giornata.

In una padellina mettere due cucchiaini di olio evo, profumare con uno spicchio d'aglio in camicia (da togliere prima che giunga a colorazione), soffriggere dolcemente mezza cipolla tritata. Unire la polpa di pomodoro e cuocere decina di minuti profumando con foglie di basilico fresco.

In una padella ampia mettere l'acqua di pomodoro che si sarà prodotta dallo sgocciolamento dei pelati, unire la mezza cipolla tritata, una manciata di foglie di basilico e portare a dolce ebollizione.

Portare a due terzi di cottura i vermicelli, metterne alcuni da parte su carta da cucina e trasferire gli altri nella padella con l'acqua di pomodoro in modo da completarne la cottura.

Friggere in olio di semi di arachide i vermicelli tenuti da parte.

Piatto: porre sul fondo tre cucchiaini di salsa di pomodoro, sopra mettere i vermicelli cotti nell'acqua di pomodoro insieme a qualche foglia di basilico e coprire con la pasta frita.

Vino consigliato

Malvasia secca