



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001862**

**Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 15:02**

**da IPSSEOA DUCA DI BUONVICINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Spaghetti di Gragnano con pomodorino del piennolo**

Semplicissima ricetta ma dal gusto unico preparata da Salvatore Esposito

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

480 g spaghetti di Gragnano  
600 g pomodorini del Piennolo  
n.10 foglie di basilico  
n. 2 spicchi di aglio  
100 ml olio extra vergine d'oliva  
80 g grana padano

### **Prodotti utilizzati**

Pasta di Gragnano  
Pomodorini del piennolo  
Grana Padano

### **Strumenti di cottura**

Casseruola e padella

### **Preparazione**

Preparate gli ingredienti di base iniziando a tagliare a metà i pomodorini del piennolo e a seguire schiacciare l'aglio e sfogliare il basilico. In una padella fate rosolare l'aglio e aggiungete i pomodorini, lasciare cuocere i pomodorini per 4-5 minuti aggiungendo del basilico fresco spezzato con le mani. Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli e versateli nella padella con i pomodorini, in modo tale da completare la cottura. Servire gli spaghetti.