

SPAGHETTO AL POMODORO

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti di Gragnano
3 pomodori ramati
½ cipolla
1 cucchiaino di zucchero
olio EVO
vino bianco per sfumare
1 cucchiaio di pomodori confit
basilico q.b.
la scorza di ½ limone naturale



PREPARAZIONE

Tritate la cipolla finemente e adagiatene $\frac{3}{4}$ in una casseruola antiaderente con un filo d'olio EVO.

Lavate e mondate i pomodori. Tagliateli in quattro parti ciascuno ed eliminatene i semi. Riducete i pomodori a tocchetti e aggiungeteli al soffritto nella casseruola. Unite lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti. Sfumate il vino bianco e lasciate evaporare.

Trasferite il sugo in un passaverdure e filtrate la salsa.

In una padella antiaderente, mettete un filo d'olio EVO, la cipolla avanzata e la salsa di pomodoro. Lasciate cuocere per altri 5 minuti, aggiungete i pomodori confit e il basilico tagliato a julienne, con un coltello in ceramica – in modo da non spaccarne la clorofilla.

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata (raddoppiate la dose di sale grosso, rispetto alle vostre abitudini, poiché non abbiamo salato la salsa di proposito).

Scolate perfettamente al dente e saltate gli spaghetti in padella.

Finite la preparazione, grattugiando la scorza del limone con un microplane.