Pasta alla carrettiera: ricetta siciliana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 26 Febbraio 2019

Cosa ci servono?

600 gr di spaghetti;

4 pomodori grossi e maturi;

4 spicchi d’aglio;

pecorino grattugiato;

foglie di basilico;

olio extra-vergine di oliva;

sale e pepe (a piacere).

Procedimento

Pelate i pomodori, tagliateli in più metà provando anche a togliere i semini.
Una sola raccomandazione: non schiacciate troppo il pomodoro mentre lo fate a pezzetti, perchè alla fine il sughetto della pasta perderebbe di sapore.

Quando avrete finito di preparare il pomodoro, aggiungetelo in una ciotola capiente e condite con dell'aglio pelato fatto a pezzettini, delle foglie di basilico, olio di oliva, sale e pepe.

Nel frattempo fate bollire l'acqua e "calate la pasta".

Quando la pasta sarà al dente, "scendetela" e scolatela.

Se avete una zuppiera o insalatiera abbastanza capiente potete unirla direttamente ai condimenti, altrimenti rigettate tutto nella pentola (svuotata dell'acqua) e mescolate. Quindi impiattate e poi spolverate con il pecorino.

Autore | Viola Dante » seguimi su facebook ?

Credit Foto | http://www.pastadinnerrecipes.com/images/spaghettiallacarrettiera.jpg

---

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-carrettiera-ricetta-siciliana/

Generato il 13/11/2026