

# Pasta all'assassina non cancerogena

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Spaghetti	q.b. a persona
Passata di pomodoro (ben liquida)	250ml
Concentrato di pomodoro	2 cucchiaini
Aglione	2 spicchi
Peperoncino	1
Olio EVO	q.b.

Eventualmente aggiungere acqua alla passata per renderla più liquida ed evitare di bruciarla durante la riduzione. Non usare vellutata.

Step 1: Mettere una pentola con acqua sul fuoco e aggiungere abbondante concentrato di pomodoro. Questo costituirà il "brodo di pomodoro" utilizzato successivamente.

Step 2: Contemporaneamente mettere l'aglio tritato a soffriggere in una padella con olio EVO insieme ad un peperoncino secco spezzettato e i semi.

Step 3: Con l'olio caldo aggiungere alla pentola gli spaghetti (protip: usare una padella larga >30cm, ma se fosse troppo stretta, immergere un'estremità del mazzo di spaghetti nel brodo di pomodoro per qualche secondo per piegarli abbastanza da farli entrare di lungo in padella), e rigirarli per impregnarli di olio evitando di farli bruciare.

Step 4: Abbassare la fiamma e aggiungere rapidamente tutta la passata di pomodoro in padella. Rialzare la fiamma e lasciare ridurre completamente la passata avendo cura di rigirare costantemente gli spaghetti per non farli bruciare.

Step 5: Versare progressivamente il brodo di pomodoro in padella come se si stesse preparando un risotto. Il contenuto della padella non andrà scolato, quindi aggiungere acqua poco alla volta in modo che venga assorbita tutta e non cuocia troppo gli spaghetti.

Step 6: Servire al dente e aggiungere semi di peperoncino o formaggio grattugiato a piacere al piatto.