

Spaghetti con pomodorini freschi ai due sapori

Autore: Davide

Difficoltà: ●●●●●

Tempo di preparazione: 15'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
spaghetti	80g/persona
pomodorini	15pz/80g di pasta
pomodorini da abbrustolire	5pz/80g di pasta
basilico	q.b.
aglio	q.b.
sale	q.b.
olio	q.b.

Step 1: mettere a bollire l'acqua e salarla;

Step 2: lavare e tagliare i pomodorini; in 4 parti quelli che serviranno da salsa e in 2 quelli che andranno abbrustoliti;

Step 3: mentre si aspetta che l'acqua bolla versare su una padella dell'olio (sarà l'olio che condirà anche la pasta, quindi non lesinare sulla quantità) e, una volta riscaldato a fiamma alta, porre i pomodorini da abbrustolire sull'olio con la metà

sezionata rivolta verso la padella. Non toccarli fin quando non si sarà creata una gustosa crosticina (NO NERA), quindi toglierli dalla padella e metterli da parte;

Step 4: una volta giunta a bollore l'acqua, calare la pasta. Da qui avremo il tempo di cottura della pasta per terminare la ricetta. Nel frattempo l'olio si sarà leggermente raffreddato, inserire due spicchi d'aglio a persona (o comunque a gusto personale) e un gambo di basilico e soffriggerli a fuoco medio basso. L'aglio deve rimanere bianco;

Step 5: passati un paio di minuti rimuovere l'aglio e il gambo di basilico, alzare la fiamma al massimo e inserire foglie di basilico (a gusto) e i pomodorini che fungeranno da condimento, salare. *La cottura deve essere breve e violenta, quindi assicurarsi che l'olio sia ben caldo;*

Step 6: a due minuti dalla cottura della pasta (i pomodorini sono in padella da circa 5/7 minuti) trasferirla con un forchettone nella padella. La deve portare con sé un po' di acqua di cottura nella padella, dove finirà di essere cucinata. *È importante che gli ingredienti e la pasta siano di buona qualità perché è proprio quello che risalta in una ricetta del genere;*

Step 7: passati due minuti in cui si è fatto amalgamare bene il condimento alla pasta, spegnere la fiamma (che è stata sempre alta) e inserire altre foglie di basilico e un filo di olio a crudo, in quantità sufficiente da rendere lucente la pasta. Mantecare qualche secondo e servire su un piatto;

Step 8: guarnire il piatto con una foglia di basilico e i pomodorini abbrustoliti a inizio ricetta;

Nota: *il momento in cui si andrà a trasferire la pasta nella padella definirà quanto sarà "colloso" il piatto. Infatti verrà rilasciato altro amido. Per esperienza e gusto ho trovato che 2 minuti prima della cottura sono ottimi.*



In questa foto manca l'olio a crudo e i pomodorini di guarnizione non sono abbrustoliti