

SPAGHETTI AI TRE POMODORI



Dosi per:
4 persone



Strumenti e accessori:

- 1 padella 26 cm
- Colino
- Casseruola Moneta Aria Recycled per far bollire pomodori e cuocere la pasta
- Padella 26cm Moneta Aria Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto
- Teglia bassa da forno per pomodori confit

Ingredienti:

- 420 gr di spaghetti
- 70 gr di pomodori secchi al naturale
- 600 gr di pomodori ramati ben maturi
- 150 gr di pomodori confit
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- timo
- origano
- peperoncino
- 1,5 di olio extravergine di oliva
- 3 cucchiaini di aceto
- zucchero
- sale

Procedimento:

Per il pomodoro fresco: tuffare per qualche secondo 200gr di pomodori in acqua bollente, passarli sotto l'acqua fredda, quindi pelarli e privarli dei semi; tagliarli in piccola dadolata e metterli in un colino con un po' di sale. Preparare i rimanenti 400gr di pomodori confit: sbollentare in acqua calda i pomodori, togliere la buccia e i semi, tagliarli in 4, metterli sulla teglia bassa da forno e aggiungere un po' di sale, poco timo, un pizzico di zucchero e 3 cucchiaini di olio; infornare a 80 °C per circa 2 ore. Per i pomodori secchi: lavare i pomodori secchi e lasciarli in bagno per mezz'ora, sbollentarli per 8-10 minuti in acqua bollente con 3 cucchiaini di aceto, scolarli e tagliarli a striscioline. Scaldare 2 cucchiaini di olio nella padella, far appassire la cipolla e l'aglio tritati, unire mezzo peperoncino e i pomodori secchi, farli insaporire per pochi minuti, aggiungere i pomodori freschi e infine quelli confit, continuare la cottura per mezz'ora circa.

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata e versarli sulla salsa calda, mescolare e decorare con foglioline di basilico.

Buon appetito!