



Premesso che in palermitano la muddica atturrata è il pangrattato tostato, ecco a voi questa ricetta buona e nutriente.

Ingredienti per 2 persone

160 g di spaghetti

200 g di pomodorini lavati e spaccati in 4 spicchi

1 porro lavato e affettato finemente

Qualche mandorla spezzata

Pangrattato

Olio evo

Sale

Preparazione

In una padella facciamo scaldare un filo d'olio e versiamoci sopra, una volta caldo, il porro tagliato a rondelle.

Facciamolo rosolare qualche minuto e poi versiamo i pomodorini, mescoliamo e poi copriamo aggiungendo sale e mezzo bicchiere d'acqua.

Abbassiamo il fuoco e copriamo, lasciando cucinare per circa 20 minuti spadellando di tanto in tanto.

In un'altra padella invece tostiamo il pangrattato, o meglio "atturriamo 'a muddica".

Cuociamo gli spaghetti ed una volta scolati saltiamoli in padella con il sugo di pomodorini e porro e poi serviamo spolverando con il pangrattato tostato e le mandorle.

Che ve ne pare?