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?