



Questo piatto è dedicato al fan n° 200: Giuseppe.

### **ingredienti**

200 g di spaghetti  
150 g di pomodorini  
1 spicchio d'aglio  
basilico fresco

### **preparazione**

mentre facciamo bollire l'acqua salata dove cuoceremo gli spaghetti, laviamo e tagliamo a spicchi i nostri pomodorini e il nostro spicchio d'aglio. mettiamo a rosolare leggermente l'aglio in una padella ampia, con dell'olio d'oliva, appena sarà appena dorato, aggiungiamo i pomodorini e un pizzico di sale; abbassiamo la fiamma coprendo con un coperchio possibilmente di vetro. mescoliamo di tanto in tanto e se necessario aggiungiamo qualche ml di acqua a temperatura ambiente ma va anche bene l'acqua di cottura della pasta.

appena l'acqua per la pasta sarà arrivata all'ebollizione sarà il momento di "calarla" e farla cuocere secondo ciò che è indicato sulla confezione.

a cottura ultimata, scoliamola, e versiamo i nostri spaghetti nella padella con i pomodorini,

## **Spaghetti alla Peppino**

Giovedì 08 Settembre 2011 00:11 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Settembre 2011 11:20

---

ravvivando un minuto il fuoco e mescolando energicamente in modo da avere il condimento ben distribuito tra gli spaghetti.

servire caldi, se vogliamo anche con del formaggio grattugiato (ma io preferisco senza).

buon appetito.