

Ricetta: **Spaghetti alla caprese**

Author: WWW.MISYA.INFO

La caprese è un tipico antipasto estivo napoletano costituito da pomodori e mozzarella di bufala tagliate a fette e condite con olio extravergine d'oliva, sale origano e basilico. La ricetta che vi propongo oggi è spaghetti alla caprese, una ricetta semplice e veloce adatta per una bella cena estiva.

Ingredienti per 4 persone:

- 360 gr di spaghetti
- 6 pomodori maturi
- 250 gr di mozzarella di bufala
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- origano
- olio di oliva
- sale
- pepe
- peperoncino

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare gli Spaghetti alla caprese

Far soffriggere l'aglio e il peperoncino in olio extravergine di oliva.

Abbassare la fiamma e versare i pomodori tagliati a pezzettoni. Salare, pepare e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Cuocere gli Spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella con il sugo.

Unire la mozzarella tagliata a cubetti, il basilico e l'origano e far saltare gli spaghetti alla caprese per un minuto in padella.

Servire gli spaghetti alla caprese con del basilico fresco e una spolverata di origano.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO