



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Spaghetti di maratea*



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una terrina**

### ***Ingredienti***

- 400 gr di spaghetti
- 400 gr di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Spaghetti di maratea**

### **Passo 1.**

Pulite e tagliate i pomodori in pezzettoni.

### **Passo 2.**

Fate cuocere gli spaghetti al dente.

### **Passo 3.**

Ponete quindi gli spaghetti in una terrina.

### **Passo 4.**

Aggiungete i pomodori crudi e dell'olio.

### **Passo 5.**

Prendete una pentola con e riempitela d'acqua calda.

### **Passo 6.**

Mettete la terrina in ammollo per 15 minuti circa.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)