

Spaghetti all'Assassina

Gli **spaghetti all'Assassina** consentono anche il riciclo della pasta avanzata il giorno prima, e sono un primo nel quale la pasta viene cotta direttamente nel sugo, con un segreto finale da scoprire. Prepariamo la ricetta degli spaghetti all'Assassina.



INGREDIENTI

- 350 g Spaghetti
- 350 g Sugo di pomodoro
- 1 Aglio, spicchio
- q.b. Peperoncino fresco piccante
- 1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale

PREPARAZIONE



In una pentola a parte unite 2 mestoli di sugo di pomodoro con 2 mestoli di acqua e portate a bollire.



In una padella di ferro (indispensabile) di dimensioni adeguate sistemate gli spaghetti crudi e lasciateli tostare per un paio di minuti, poi unite l'olio, l'aglio ed il peperoncino a pezzi lasciando rosolare il tutto per altri 3 minuti.



Aggiungete 2 mestoli del sugo di pomodoro diluito in ebollizione lasciando ammorbidire la pasta prima di eliminare l'aglio ed il peperoncino.



Con una spatola di legno allargate la pasta lungo i bordi per creare uno spazio al centro dove verserete un mestolo di sugo denso aggiungendo poi un altro mestolo di sugo diluito.



Cercando di toccare il meno possibile gli spaghetti e lavorando sui bordi della padella riportate gli spaghetti al centro, ripetendo la manovra finchè gli spaghetti saranno cotti.



Aggiungete un altro mestolo di sugo denso, alzate la fiamma al massimo e senza toccare la pasta lasciatela rosolare per qualche minuto senza aver paura di bruciare tutto.



Spegnete la fiamma e distribuite la pasta nei piatti individuali, avendo cura di distribuire la pasta di sotto leggermente bruciata in tutti i piatti. Buon appetito!