

Vermicelli all'insalata

I **vermicelli all'insalata** si realizzano unendo la pasta lessata al dente con i pomodori spellati, l'olio e l'aglio. Ecco i passaggi per cucinare la ricetta tipica campana dei vermicelli all'insalata.



INGREDIENTI

- 400 gVermicelli
 - 600 gPomodori San Marzano sodi
 - 1Aglio a spicchi
 - q.b.Olio di oliva
 - q.b.Basilico
 - q.b. origano
 - q.b.Sale
 - q.b.Pepe
-

PREPARAZIONE



Immergete i pomodori in acqua bollente, scolateli e spellateli, togliete i semi, tagliateli a filetti e metteteli nella zuppiera con 4 cucchiari d'olio, l'aglio tagliato in due, sale, pepe e l'erba aromatica preferita.



Rimescolate, coprite il recipiente e lasciate riposare.



Lessate i vermicelli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e versateli nella zuppiera. Mescolate rapidamente e servite subito, aggiungendo dell'altro olio crudo.