

Spaghetti all'Assassina

Gli **spaghetti all'Assassina** consentono anche il riutilizzo 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. Molto più semplici anche si varianti come [spaghetti all'arrabiata](#) per esempio, sono una specialità pugliese ma ormai tutti la conoscono. Specifichiamo che l'Assassina altri non è che l'Accademia omonima con sede a Bari e alla quale si deve la riscoperta di questo piatto molto in auge negli anni '70. Adesso basta con i discorsi e prepariamo la ricetta degli spaghetti all'Assassina.



- DIFFICOLTÀ: MEDIA
- VINO: -
- DOSI: 4
- CUCINA REGIONALE: PUGLIA
- TEMPO: 5 min di preparazione 20 min di cottura
- COSTO: BASSO

Ingredienti

- Spaghetti **350 g**
- Sugo di pomodoro **350 g**
- Aglio a spicchi **1**
- Peperoncini **q.b.**
- Olio di oliva extravergine **1 cucchiaio**
- Sale **q.b.**

Preparazione



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



2. 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



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



4. 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



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



6. 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



7. 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!

(da www.buonissimo.org)