

Spaghetti alla trainiera

Gli spaghetti alla trainiera, ricetta della cucina della Basilicata, si realizzano rapidamente cuocendo gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolandoli al dente e condendoli poi con una salsa a base di pomodori, sale, pepe e basilico tritato.



INGREDIENTI

- 400 g Spaghetti
 - 8 Pomodori maturi
 - q.b. Olio di oliva extravergine
 - Qualche foglia Basilico
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
-

PREPARAZIONE



Fate cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata e scolatela al dente.



Unite la pasta alla salsa realizzata con pomodori tagliati a pezzetti, sale, pepe, olio e basilico spezzettato che sarà stata fatta cuocere per pochi minuti prima di essere saltata in padella con la pasta.