









Ricetta

Con un coltello tagliare la mozzarella e i pomodori a fette tutte uguali. Condire il pomodoro con il sale ed alternare nel piatto le fette di pomodoro con le fette di mozzarella. Aggiungere le foglie di basilico fresco e condire con olio extra vergine di oliva.

Riordina la ricetta degli spaghetti al pomodoro

Lavare i pomodori e togliere la buccia. Tagliare i pomodori a dadini.

Mettere l'olio in una padella. Quando l'olio è caldo, aggiungere l'aglio e cuocere per 2-3 minuti, poi togliere l'aglio dalla padella.

Aggiungere nella padella il basilico e i pomodori. Condire con sale e pepe e cuocere per 5 o 6 minuti.

Mettere l'acqua in una pentola e fare bollire. Quando l'acqua bolle, mettere il sale.

Mettere gli spaghetti nell'acqua e cuocere al dente.

Scolare la pasta e mettere gli spaghetti nella padella con il pomodoro per 1 o 2 minuti.

Condire con basilico e olio.