



## Spaguetti aterrati

Dificultad: Principiantes

Tiempo d elaboración: 30-60 minutos

Para 6 personas

- Este es un plato de pasta de la región de Cetara, en la provincia de Salerno. Es un plato rústico, lleno de sabor y consistente.
- Si quieres hacerlo rápido retira las semillas del tomate y la salsa tendrá que cocer mucho menos. Si tienes tiempo solo pela y corta los tomates y deja que se evapore el líquido poco a poco.
- Yo he utilizado Panko, el pan rallado japonés, pero puedes usar pan rallado normal. La ventaja del Panko es que es muy seco y crujiente.

### Ingredientes:

12 cucharadas de aceite de oliva virgen

1 lata de anchoas de 50 gr.

2 dientes de ajo sin pelar

6 tomates medianos maduros

1 Kg. de spaguetti

8 cucharadas de pan rallado

12 ramas de perejil sin tallos (solo las hojas)

100 gr. de nueces peladas

4 cucharadas de piñones pelados

queso parmesano recién rallado

Lo primero pon agua a hervir, haz una cruz en la piel de la parte de arriba de los tomates.

Mete los tomates 2 minutos en el agua hirviendo.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Retira con una espumadera a un bol de agua fría con hielo. Deja dos minutos y pela.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



En una sartén amplia pon el aceite a calentar. Añade las anchoas picadas y fríe hasta que estén blandas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Añade los dientes de ajo sin pelar.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Y el tomate cortado en cuadros. Deja que se haga a fuego lento.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



En una sartén antiadherente a fuego medio pon el pan rallado y mueve.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Espera a que esté tostado y retira. Deja que se enfríe.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



En una picadora pon las nueces, piñones, hojas de perejil y pan rallado.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pica hasta tener todo mezclado sin que se deshaga demasiado.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



El tomate estará listo cuando haya espesado.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cuece la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

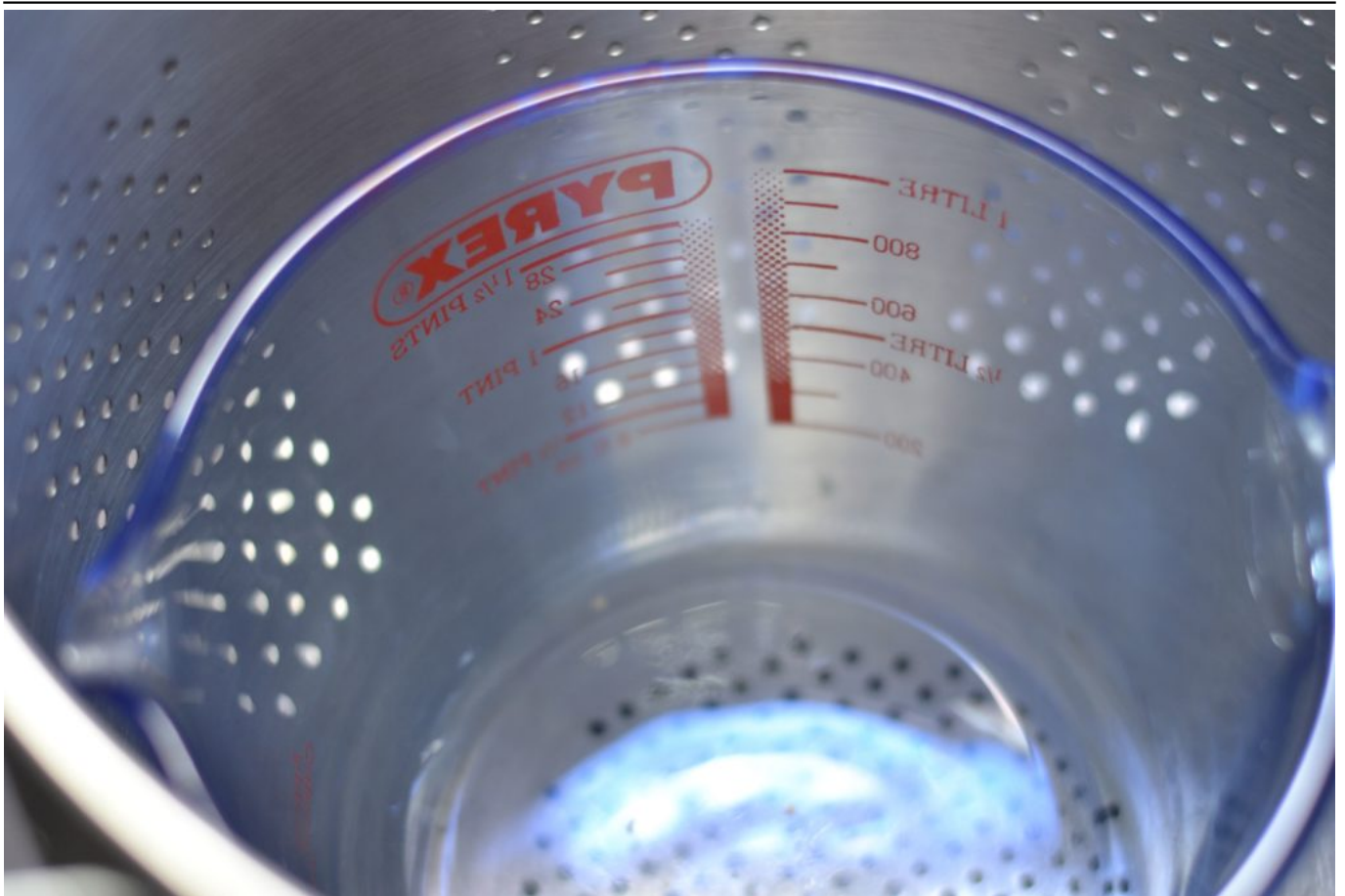


Coloca una taza o vaso en el escurridor para recoger unos 300 ml. del agua de cocer la pasta.  
Escurre el resto.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Mezcla con la salsa, el agua que has reservado y sirve con las migas encima y queso rallado para servir en la mesa.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Spaguetti atterrati



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---