

## PASTA ALLA CRUDAIOLA

La **pasta alla crudaiola** è un **ottimo primo piatto** che si può servire sia caldo che freddo, ma in tutti e due i casi, il sugo sarà freddo. Infatti, come dice il nome, il sugo per condire la pasta proposto da questa ricetta non richiede di essere cotto, e quindi non sarà necessario accendere i fornelli per prepararlo.



5. Lessate la **pasta** in abbondante acqua salata, e conditela con la salsa "cruda" di pomodoro.

6. Impiattate e spolveratela con abbondante parmigiano grattugiato.

### **Variante:**

Esistono tante varianti della crudaiola. Al momento di condire la pasta potete aggiungere della mozzarella a pezzetti, o della scaglie di ricotta salata. Oppure potete unire alla salsa della bottarga o dei filetti di acciughe sotto sale. Altra variante è quella di unire alla salsa dei capperi sotto sale e delle olive nere o verdi.

### **Ingredienti:**

360 gr di pasta  
400 gr di pomodori ben maturi ma sodi  
1 o più spicchi di aglio  
1 manciata di foglie di basilico  
olio d'oliva extra vergine q.b.  
peperoncino rosso piccante  
sale q.b.  
parmigiano reggiano grattugiato q.b.

### **Preparazione:**

1. Lavate i pomodori e tagliateli a dadini, eliminando i semi.
2. Metteteli in una ciotola con l'aglio schiacciato, o se preferite un gusto più intenso, tagliato a fettine o spremuto, ed il basilico lavato ed asciugato e strappato con le mani.
3. Aggiungete il peperoncino, sale e abbondante olio d'oliva e mescola bene.
4. Lasciate riposare un paio d'ore al fresco.

### **Consiglio:**

La ciotola va coperta con la pellicola, e il sugo va lasciato riposare in modo che si insaporisca.