



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000356**

**Registrata in data 21 Mar 2016 alle ore 17:00**

**da ARIANNA ROGINA**

## Spaghetti al pomodoro, crema all' aglio e limone candito

Il più classico dei piatti, lo spaghetti al pomodoro, arricchito dal gusto pieno dell' aglio e dalla freschezza del limone candito.

Tempo di preparazione: 70 minuti

### Ingredienti per 4 persone

300 g di spaghetti  
300 g di passata di pomodoro  
125 g di zucchero semolato, più un pizzico  
7-8 foglie di basilico  
6 spicchi di aglio  
1 limone  
olio extravergine di oliva  
sale  
facoltativo: la buccia di un pomodoro

### Preparazione

Crema all' aglio: pulire gli spicchi di aglio, tagliarli a metà ed eliminare l' anima, metterli in un pentolino con acqua fredda e portare a bollore. Scolare e ripetere l' operazione per altre 11 volte. Frullare gli spicchi d' aglio con un goccio dell' acqua dell' ultimo bollore e un pizzico di sale.

Scorze di limone candite: prelevare la buccia del limone facendo attenzione a non intaccare la parte bianca (l' ideale è utilizzare un rigalimoni, in alternativa potete usare un pelaverdure o un coltello affilato e poi tagliare la scorza a julienne), mettere la scorza di limone in un pentolino pieno di acqua e portare a bollore, quindi scolare e ripetere l' operazione nello stesso modo per altre 4 volte. Rimettere la scorza di limone nel pentolino aggiungendo 250 g di acqua e 125 g di zucchero . Portare a bollore, abbassare la fiamma e lasciare sul fuoco facendo ridurre il liquido di oltre la metà del suo volume iniziale. Scolare e tenere da parte.

Polvere di basilico: lavare e asciugare 4 foglie di basilico, allargarle e metterle nel forno a microonde alla massima potenza per circa 2 minuti. Quando risultano secche e friabili spezzarle con le mani e passarle in un colino a maglie fini.

Pomodoro: in una padella capiente scaldare un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere la passata di pomodoro e qualche foglia di basilico fresco, lasciare andare a fuoco vivace aggiungendo un pizzico di zucchero

Pelle di pomodoro: mettere le bucce di pomodoro in una teglia rivestita di carta forno, ben distese. Infornare a 70° per circa 30 minuti, finché diventano croccanti

Spaghetti: cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare 3-4 minuti prima di fine cottura e portarla a termine nel sugo di pomodoro, aggiungendo l' acqua di cottura necessaria. Creare un nido di spaghetti con l' aiuto di un mestolo, condire con la crema all' aglio, il limone candito, la pelle di pomodoro e la polvere di basilico.