

PRIMI PIATTI

Spaghetti impacchettati

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe	1 presa
Sale	1 presa
Olio d'oliva	1 bicchierino
Olive nere	32
Polpa di pomodoro	300 g
Pasta tipo spaghetti	350 g

■ Preparazione

- 1 Mettete in una grande pentola l'acqua che porterete a ebollizione per cuocere la pasta. Scolatela molto al dente dopo sette minuti di cottura. Scaldare il forno a 220 gradi.
- 2 Nel frattempo, scaldare la polpa di pomodoro con un filo di olio e una presa di sale e pepe. Preparate un grosso foglio di carta da forno e ungetelo con un filo di olio.
- 3 Condite la pasta con la salsa, aggiungete le olive nere, l'olio rimanente e mescolate bene. Versate gli spaghetti sulla carta da forno.
- 4 Sollevare i lembi della carta e chiudeteli formando un cartoccio non troppo schiacciato, in modo che il vapore possa circolare liberamente all'interno durante la cottura.
- 5 Adagiate il cartoccio sulla placca e mettete in forno. Lasciate cuocere per tredici minuti circa poi sfornate. Mettete il cartoccio su un piatto di servizio, portate in tavola e, solo allora, aprite il cartoccio. Vini consigliati: Chardonnay Doc.