# SPAGHETTI AI PROFUMI DI SICILIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori maturi,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperoncino,
- prezzemolo,
- sale,
- olio d'oliva,
- formaggio pecorino grattugiato,
- 400 g di pasta tipo spaghetti.

Pelate a freddo i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a cubetti; sminuzzate gli spicchi d'aglio, il peperoncino ed il prezzemolo che disporrete separatamente su un piatto.
In una padella di medie dimensioni versate 12 cucchiai di olio d'oliva, un pizzico di sale e mettetela sul fuoco a media fiamma.
Versate l'aglio triturato e fate rosolare per circa 2 minuti, aggiungete il peperoncino e mescolate abbondantemente.
Non appena l'aglio raggiunge un colore appena dorato versate, immediatamente, i pomodori e spappolateli con una forchetta.
Fate insaporire per 2 minuti quindi spegnete la fiamma e, dopo alcuni minuti necessari per raffreddare la salsa, versate il prezzemolo triturato.
Mescolate ed amalgamate il tutto.
A parte fate cuocere in abbondante acqua 400 g.
di spaghetti, di grano duro e di dimensioni superiori alla media, fateli scolare e versateli in una zuppiera.
Spolverate un'abbondante dose di pecorino grattugiato e fate fondere il formaggio con il calore residuo degli spaghetti.
Versate, quindi, la salsa, amalgamate il tutto e servite immediatamente per assaporare oltre al gusto anche il profumo degli ingredienti dai quali prende il nome questo semplice piatto.
Suggerimenti: Preparare sempre in anticipo tutti gli ingredienti; non abbandonare mai i fornelli durante la cottura dal momento che i tempi sono molto ristretti ed una distrazione ne comprometterebbe irrimediabilmente la fragranza; non attendere di vedere un colore intenso dell'aglio prima di versare il pomodoro, il superamento del punto di cottura ottimale da alla pietanza un gusto pesante e poco gradevole al palato.
Versare a fontana ed immediatamente sugli spaghetti appena scolati il pecorino grattugiato in modo che possa essere sfruttato tutto il calore residuo per fondere il formaggio prima di condire con la salsa.
Non versare ne aggiungere formaggio dopo aver condito con la salsa; il profumo intenso del pecorino ne altera il sapore e la delicatezza della salsa.
Raddoppiando le dosi la salsa può essere utilizzata per una bruschetta fuori programma e particolarmente gradita.