



Sugo alla chiummenzana

Ingredienti



PER 6 PORZIONI

Pasta: si consigliano 100 g a persona

500 g di **pomodorini del Piennolo**

2 spicchi d'**aglio**

1 ciuffo di **basilico** e **prezzemolo**

2 cucchiaini d'**origano** secco

½ bicchiere di **olio EVO**

sale, pepe nero

peperoncino (facoltativo)



Procedimento

- ✓ In un'ampia padella, soffriggere l'aglio ed eventualmente il peperoncino.
- ✓ Aggiungere i pomodorini, dopo averli strizzati tra le dita e privati del loro liquido. Cuocere per dieci minuti a fuoco forte, rimestandoli in continuazione.
- ✓ Condire con la salsa la pasta lessata molto al dente e saltarla per qualche minuto a fuoco vivissimo,
- ✓ Aggiungere il basilico e il prezzemolo tritati e l'origano sbriciolato tra le dita. E che sia della migliore qualità.



Perfetto con

• Vermicelli • Spaghetti • Paccheri



e un bicchiere di

• Malvasia • Greco bianco • Fiano d'Avellino

Lo sapevi che

La salsa "alla chiummenzana" è originaria di Capri, ideale sia per condire il piatto originale a base di spaghetti, ma anche per guarnire i fritti, dalla "mozzarella in carrozza" alle "zeppuolle", sino alla carne grigliata e alcune tipologie di pesce arrosto. Questo sugo affonda le sue radici in un

passato non troppo lontano, quando il mare rappresenta la principale fonte di sostentamento per gli abitanti dell'isola. Infatti, il termine "chiummenzana" deriva da "chiummenza", la ciurma di terra composta da quei pescatori che, in attesa di imbarcarsi, preparavano sull'isola questo piatto.