

# Pasta alla kammuttiera

## Ingredienti :

- Un litro di pummarola
- Mezzo Kg di pasta al Kamut (possibilmente spaghetti de cecco)
- Basilico
- Sale
- 3 spicchi d'aglio
- Prezzemolo
- Capperi
- 1 Cayenna
- Olio di oliva
- Una cipolla rossa

## Preparazione :

Prendere una casseruola , riempirla di olio fino a coprire il fondo , tritarci 3 spicchi di aglio.  
Prendere la cipolla rossa , privarla delle prime foglie esterne , tritarle fine , magari con l'ausilio del frullatore ed aggiungerla all'aglio.

Mettere la fiamma al minimo e girare il tutto sino a che il preparato non è perfettamente dorato.

Quando il preparato è dorato , aggiungere la pummarola e un pizzico di sale.

Lasciare il tutto a cuocere a fiamma lieve , lo scopo è quello di lasciar ritirare la pummarola però senza che essa perda completamente la sua liquidità.

Nel frattempo mettiamo a bollire una pentola d'acqua preventivamente salata e tritiamo ben bene il prezzemolo in un piatto.

Sempre nel solito piatto tritare con molta calma e con un paio di guanti al lattice , un bel peperoncino di Cayenna , i pezzi devono essere molto fini e uniformi per evitare che i malcapitati invitati a cena si prendano un bel bioccolo in bocca con conseguente incendio.

Mettere la pasta al Kamut nella pentola al momento della ebollizione dell'acqua , attendere la cottura che deve essere rigorosamente al dente.

Scolare la pasta e metterla sulla casseruola che nel frattempo avrà cotto la pummarola.

Aggiungere alla pasta il prezzemolo e il cayenna tritato.

Girare per qualche minuto la pasta mantenendo il fuoco acceso e servire.

Il risultato potrebbe bruciare le vostre papille gustative in modo irreversibile.