

## Biden e gli spaghetti al pomodoro, buon appetito Mr. President

**Autore:** Maria Paola Scaletta

**Data:** 14 Novembre 2020



Capelli d'angelo al pomodoro: è questo il piatto preferito da [Joe Biden](#), il presidente eletto degli Stati Uniti d'America. Biden ama la cucina italiana. Merito anche della moglie Jill Jacob. La nuova first lady, accademica e scrittrice, ha origini siciliane. Suo nonno paterno era di Gesso, paesino di circa 500 abitanti in provincia di Messina. Addirittura, Biden in campagna elettorale aveva fatto una precisa richiesta per i discorsi da tenere in campagna elettorale: dal suo menù non dovevano mancare gli [spaghetti al pomodoro](#). Da accompagnare con una caprese e al limite, piccola concessione alla dieta, un sorbetto ai lamponi con biscotti.

Grazie alla moglie Jill, il neo presidente ha imparato ad amare gli spaghetti, anzi i capelli d'angelo per essere precisi. Ed ecco come preparare una spaghetтата degna della Casa Bianca.

Riscaldare l'olio in una casseruola di media grandezza a fuoco moderato. Dopo aggiungete l'aglio, il sale e il pepe; fate soffriggere mescolando spesso, finché l'aglio non diventa dorato (dai 30 secondi a 1 minuto), facendo attenzione a non bruciarlo. Aggiungete i [pomodori](#) e lo zucchero; poi aspettate dai 15 ai 30 minuti (dipende dalla maturazione dei pomodori), continuando a mescolare di tanto in tanto. Assaggiare e aggiungete più sale e/o zucchero, se necessario

Mentre il sugo cuoce, preparate la pasta: portate a ebollizione l'acqua salata in una pentola di media capienza. Aggiungete la pasta e cuocete fino a circa 1 minuto prima del tempo di cottura consigliato nelle indicazioni sulla confezione

Scolate, conservando 1/2 tazza di acqua di cottura. Rimettete la pasta nella sua pentola (ora vuota). Controllate la consistenza della salsa. I pomodori possono essere sminuzzati anche con un frullatore a immersione se si vogliono eliminare i pezzi più grossi

Aggiungete il [basilico](#) tritato e il burro e versate tutto nei capellini, lasciando cuocere insieme per un massimo di 2 minuti; Assaggiare e aggiustate di sale, se necessario. Se il sugo è diventato troppo denso allungatelo con acqua di cottura. Servite subito il piatto, guarnendo a piacere con qualche foglia di basilico

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/biden-e-gli-spaghetti-al-pomodoro-buon-appetito-mr-president/562597/>

Generato il 20/05/2026