

PRIMI PIATTI

Pasta mozzarella e pomodori al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se c'è un piatto che mette d'accordo tutta la famiglia, questo è la **pasta mozzarella e pomodori al forno**. Nella sua semplicità infatti si cela un gusto davvero ottimo. Così colorata poi mette tanta allegria a tavola.

Grazie agli ingredienti si percepisce subito la sua origine mediterranea, i pomodori rossi, la mozzarella bianca e il basilico sono un inno al cibo italiano, che si conferma eccellente in tutto il mondo. È anche una ricetta furba in quanto se avete tanti ospiti, potete prepararla in anticipo e infilarla nel forno al momento giusto, così sarà ben calda da portare in tavola. Realizzare questa ricetta

seguendo i nostri consigli sarà un gioco da ragazzi e di certo avrete tanti complimenti.

La pasta con la mozzarella e pomodori al forno è il piatto perfetto per la domenica ma così semplice che si può fare sempre!

Se amate i primi piatti al forno, vi consigliamo inoltre di realizzare la ricetta dei [lumaconi ripieni di magro](#): ottimi anche questi!

INGREDIENTI

MEZZE PENNE rigate - 500 gr

POMODORI 500 gr

MOZZARELLA 200 gr

BASILICO 2 ciuffi

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1** Per fare la ricetta della pasta mozzarella e pomodori al forno, partite dal sugo, facendo imbiondire uno spicchio di aglio, in una padella con dell'olio. Dopo qualche minuto aggiungete i pomodori lavati e tagliati a cubetti, quindi regolate di sale e aggiungete un ciuffo di basilico. Procedete nella cottura mescolando per una decina di minuti circa.
- 2** Quando il sughetto sarà cotto, toglietelo dal fuoco e unite la pasta già cotta in precedenza. Mescolate bene affinché la pasta risulti ben condita.
- 3** Quindi, in una teglia oliata, mettete un primo strato di pasta condita, quindi proseguite con uno di mozzarella e tanto basilico. Continuate così, facendo ulteriori strati, fino ad esaurire i vari ingredienti.

4 Ricoprite l'ultimo strato con le ultime fette di mozzarella e una generosa spolverata di Parmigiano grattugiato. Infornate in forno statico a 180°C per 20 minuti, o fino a gratinatura completa. Quando sarà trascorso questo tempo, estraete la teglia dal forno, tagliate le porzioni e servite caldo.

CONSIGLIO

Quali altri tipi di pasta potrei usare?

Io ti consiglio di usare la pasta corta e rigata perché in genere trattiene di più il sugo, ma anche gli gnocchi ci stanno benissimo.

Non ho i pomodori freschi, posso usare la passata?

Certo, fai un sugo semplicissimo e poi procedi nello stesso modo.

Posso surgelare una porzione avanzata?

Certo! Mettila in un contenitore per alimenti e riponi in freezer.