

PRIMI PIATTI

Penne pomodoro e mozzarella al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *10-15 MINUTI DI RIPOSO DOPO LA COTTURA*



Le penne pomodoro e mozzarella al forno costituiscono un primo piatto che rimanda subito all'estate con i suoi pomodori, la mozzarella e tanto basilico...

Si tratta di un primo piatto al forno davvero semplice, realizzato con ciò che avevamo in dispensa e così come per i fritti anche le ricette al forno solitamente piacciono un po' a tutti.

Questo primo piatto è proprio adatto anche per un'occasione dove ci sono molti bambini e potrete

arricchirlo, se volete, con del prosciutto o con gli ingredienti che più vi piacciono.

Vi piacciono questo tipo di piatti? Ecco altre ricette di pasta al forno:

[pasta al forno con melanzane](#)

[lumaconi ripieni di magro](#)

[pasta con ragù e polpette](#)

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

POMODORI PELATI 500 gr

CIPOLLE 1

SUGNA 50 gr

RICOTTA 300 gr

MOZZARELLA 200 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BASILICO 1 ciuffo

BURRO per ungere la pirofila -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa dedicatevi alla salsa di pomodoro: dovrete scaldare un bel giro d'olio e un cucchiaio di sugna in una padella, preferibilmente in ferro. Nel frattempo tritate una cipolla ed unitela, successivamente, alla padella per farla appassire a dovere.





2 Quando la cipolla sarà morbida e stufata, aggiungete i pomodori pelati che andrete a schiacciare. Aggiungete del basilico qualora non vi fosse già nei pomodori pelati.

Salate a dovere e lasciate cuocere e ridurre la salsa per circa 40 minuti a fuoco medio-basso.



3 Nel frattempo avrete messo una pentola colma d'acqua sul fuoco e una volta spiccato il bollore, dovrete salare l'acqua e tuffarvi le penne che cuocerete per circa 8 minuti.



4 Intanto che la pasta cuoce, riunite in una ciotola capiente la ricotta e un po' di salsa di pomodoro. Mescolate bene e attendete la cottura della pasta.





- 5** Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella ciotola con la ricotta e la salsa, aggiungete abbondante parmigiano grattugiato e mescolate per condire alla perfezione.



- 6** Preparate, ora, una pirofila sufficientemente capiente per poter accogliere tutta la pasta e ungetela con del burro.



- 7 Versate metà della pasta nella pirofila, quindi realizzate uno strato con la mozzarella fior di latte e ricoprite il tutto con abbondante salsa al pomodoro.





8 Ultimate la pirofila con la pasta rimasta, altra salsa di pomodoro e parmigiano grattugiato.





9 Infornate a 200°C per circa 30 minuti o a gratinatura della pasta.



10 Una volta sfornata, lasciate riposare la pasta al forno per 10-15 minuti prima di servirla.

