

PRIMI PIATTI

Bucatini ai pomodorini gratinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di bucatini
500 g di pomodorini
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
40 g circa di pangrattato
3-4 cucchiai di parmigiano grattugiato
qualche foglia di basilico
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In una teglia antiaderente mettete un po' di olio di oliva e ricopritela con i pomodorini tagliati a metà con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Salate, pepate, aggiungete l'aglio schiacciato, ancora un pocho di olio e infine il pangrattato.



2 Infornate a 180-190°C per 20 minuti.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata lessare i bucatini.

Quando i pomodorini si saranno cucinati toglieteli dal forno e schiacciateli un pochino con la forchetta.

Infine versate direttamente nella teglia i bucatini scolati, mescolare bene e aggiungete parmigiano grattugiato e foglie di basilico.

