

PRIMI PIATTI

Bucatini al pomodoro al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di pomodori pelati
poco prezzemolo
100 g di pecorino romano
2 spicchi d'aglio
400 g di bucatini
2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare prezzemolo e aglio.

Versate il pomodoro pelato in una padella e schiacciate con una forchetta.

Aggiungete il prezzemolo e l'aglio.



2 Salate, pepate ed unite il pecorino.



3 Continuate a schiacciare ed a mescolare unendo dell'olio.



4 Coprite la padella con dell'alluminio.



5 Infornate nel forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.



- 6 In una pentola e con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e conditela con il sugo.

