

PRIMI PIATTI

Paccheri amalfitani con pomodorini e provola affumicata

di: *simba_72*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

POMODORI CILIEGINI 500 gr

PROVOLA AFFUMICATA 200 gr

BASILICO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Una ricetta facile e veloce che si prepara in pochissimo tempo? Provate i paccheri amalfitani con pomodorini e provola affumicata, un primo piatto che racchiude in sé tutti i gusti e i profumi del Mediterraneo. Un piatto semplicissimo nella sua esecuzione ma di certo non banale! Ecco come si fa!

PREPARAZIONE

1 Per preparare i paccheri amalfitani con pomodorini e provola affumicata, dovrete come prima cosa lavare i pomodorini e tagliarli a metà.

2 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella sufficientemente ampia da poter far saltare la pasta al termine della ricetta. Aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio che farete soffriggere leggermente.

Quando vedete che l'olio incomincia a sfrigolare aggiungete nella padella i pomodorini e lasciate cuocere rapidamente a fiamma vivace per qualche minuto. Insaporite i pomodorini con qualche foglia di basilico, un pizzico di sale e se gradite una macinata di pepe. Appena il sugo è pronto spegnete il fuoco ed eliminate lo spicchio d'aglio.

3 Nel frattempo, prendete la provola affumicata e tagliatela a dadini, trasferitela in una terrina e tenetela da parte.

4 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, quando avrà raggiunto il bollore salatela e tuffateci in cottura i paccheri, portate come al solito a cottura al dente.

Una volta che i paccheri saranno arrivati a cottura al dente, scolateli e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo insieme ad un mestolo della loro acqua di cottura.

5 Accendete il fuoco e lasciate insaporire e mantecare bene, poi aggiungete i dadini di provola affumicata e fate amalgamare il tutto. Servite se gradite con una spolverata di pepe.