

PRIMI PIATTI

Tubettoni alla maiorese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fare la ricetta dei **tubettoni alla maiorese**, è davvero come fare un viaggio in Costiera Amalfitana. Questo primo piatto molto profumato e colorato è originario infatti di Maiori, un piccolo paesino molto caratteristico in provincia di Salerno. Si tratta di un primo decisamente molto semplice da fare e perfetto per la stagione estiva. Provate questa ricetta dal risultato interessante che vi farà riscuotere tanti complimenti da tutti. Seguite il nostro passo passo e verrà proprio ottimo. Se cercate altre idee di primi colorati e facili da fare vi proponiamo anche [l'insalata di pasta profumata](#), buonissima!

INGREDIENTI

TUBETTI o altro formato - 320 gr
POMODORI CILIEGINI 400 gr
MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 100 gr
OLIVE NERE 150 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i tubettoni alla maioranese, scaldate l'olio in una capace padella e rosolatevi lo spicchio d'aglio tritato; aggiungete i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi, mescolate e lasciate insaporire.



- 2 Poi unite le olive nere denocciolate, regolate di sale e pepe, e fate restringere il sughetto a fuoco moderato.



- 3 Portate a bollire abbondante acqua, salatela e lessatevi i tubettoni; scolateli al dente e saltateli nella padella con il condimento.



4 Spadellateli a fuoco vivo e lasciateli insaporire, quindi toglieteli dal fuoco.

Oliate generosamente 6 stampini.

Sistemateli uno strato di tubettoni e farcitelo con fettine di mozzarella e pezzettini di scamorza; completate con un altro strato di tubettoni e con una fogliolina di basilico.



5 Mettete in forno già caldo a 180°C per 15 minuti, sfornate e fate intiepidire prima di servire.



NOTE

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piattiAutrice: Rossella Guarracino

Ma vanno bene solo i tubettoni?

No certo, puoi sostituirli con orecchiette, farfalle o pasta corta, possibilmente rigata.

Mi sono avanzate parecchie olive, cosa potrei farci?

Puoi fare anche la [pasta con peperoni e olive](#), buonissima!