

PRIMO

Pasta alla Crudaiola



Procedimento

Tagliate i pomodorini a metà. Metteteli in una ciotola e conditeli con olio, aglio tritato molto fine, foglie di basilico e origano. Lasciate insaporire per una notte.

Il giorno dopo cucinate la pasta e tiratela fuori ben al dente. Scolatela, aggiungeteci i pomodorini conditi, spolverateci sopra una grattugiata abbondante di ricotta salata, correggete si sale e ... il piatto è pronto.

Ingredienti per 4:

400gr di Pasta;
350gr di Pomodorini;
Ricotta Salata q.b.;
Olio evo, aglio, basilico
e rosmarino;

Note e Suggerimenti

Si può usare qualsiasi formato di pasta, preferibilmente corta. Per cui: farfalle, penne, fusilli etc etc etc

Naturalmente per questo primo la fantasia non deve avere limiti... capperi acciughe, tonno...