

# Pasta con pomodorini al forno e scamorza

La **pasta con pomodorini al forno e scamorza** è una pasta al forno tipicamente estiva, preparata con pomodorini Pachino o datterini, ma io spesso uso un po' e un po' perchè mi piace il contrasto fra i due sapori. Per gratinarli nel forno si possono usare erbe aromatiche a piacimento oltre a origano e timo: maggiorana, erba cipollina, santoreggia.

La **pasta con pomodorini al forno e scamorza** richiede una brevissima cottura nel forno, necessaria per far fondere la provola. Se si eccede la pasta tende a seccare, quindi seguire le indicazioni date in ricetta.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **520Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

## INGREDIENTI

- 600 g di pomodorini tipo pachino o datterino, anche misti
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Origano
- Timo
- 40 g di pane grattugiato
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Aglio in polvere
- 180 g di provola affumicata
- 500 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini, tagliarli a metà e disporli su una teglia unta d'olio con la parte tagliata rivolta verso l'alto.
- Salare, cospargere con l'origano e le foglioline di timo. Io ho usato origano secco e timo fresco, ma potete variare a seconda della disponibilità o del gusto personale.
- In una ciotola mescolare il pangrattato con il Parmigiano e una punta di aglio in polvere. Attenzione a non esagerare se è molto aromatico perchè tende a coprire tutti gli altri sapori.
- Distribuire sui pomodorini il composto ottenuto, quindi unire un filo d'olio in modo da cospargerli bene tutti.
- Infornare a 200° C per 10 minuti, quindi accendere il grill e gratinare per 8-10 minuti facendo attenzione a che non bruci troppo in superficie. Sfnare e tenere da parte.
- Mentre cuociono i pomodorini, grattugiare grossolanamente la provola e lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolandola piuttosto al dente.
- Mettere la pasta in una pirofila, condirla con un filo d'olio e la provola, tenendone da parte una cucchiata. Mescolare.
- Unire i pomodorini, con tutto il loro fondo di cottura, tenendone da parte un pochino. Mescolare bene.
- Disporre sulla superficie la provola e i pomodorini tenuti da parte, unire un generoso filo d'olio e coprire con la carta stagnola.
- Infornare a 200°C per 15 minuti, quindi sfornare e scoperchiare.
- Servire calda.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Pipe rigate, conchiglie rigate,

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia con caglio vegetale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano o altro grana vegetariano.

## I consigli di Barbara

Se avanza della pasta, metterla in una pirofila di misura, bagnarla con qualche cucchiaio di latte e coprirla bene. Si può conservare un giorno in frigorifero, oppure 3 mesi in freezer. Quando è il momento di mangiarla, riscaldarla nel forno ben coperta.