

# Pasta formaggi e pomodorini

La **pasta formaggi e pomodorini** è un primo piatto ottimo gustato al momento, ma anche nella versione a freddo, diventando così un delizioso primo da gustare al lavoro, oppure ad un picnic, o sulla spiaggia. Se la consumate come piatto unico, senza pane, ma servita assieme a un bel frutto è anche un piatto light.

La **pasta formaggi e pomodorini** è semplice da preparare, servono però ingredienti di qualità. Scegliete pomodorini tipo Pachino rossi e maturi al punto giusto, caciocavallo e mozzarella di bufala provenienti dalle zone di produzione.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di pomodorini
- Sale
- 2 spicchi di aglio
- 5 foglie di basilico
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 20 g di caciocavallo
- 100 g di mozzarella di bufala
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- 160 g di pasta
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in un colino.
- Unire un pizzico di sale, l'aglio spellato e tagliato a metà, le foglie di basilico lavate e spezzettate e lasciar riposare, mescolando di tanto in tanto.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente.
- Grattugiare il caciocavallo grossolanamente.
- Scolare la mozzarella dal proprio liquido di governo e tagliarla a cubetti di un centimetro di lato circa.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla e farla soffriggere a fiamma media per un paio di minuti circa. Unire il brodo vegetale, un pizzico di sale e cuocere per 5 minuti a fiamma media coperto.
- Unire i pomodorini, mescolare per un paio di minuti su fiamma media, regolare di sale e spegnere.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Mettere la pasta in una ciotola, unire il caciocavallo e mescolare.
- Unire per ultimo i cubetti di mozzarella, una macinata di pepe e servire decorando con foglie di basilico.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, mezze penne, fusilli bucati, caserecce.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento,

mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!