

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!