

Pasta al forno pomodoro e mozzarella

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **595Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di mozzarella fiordilatte
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 320 g di pasta
- Sale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 g di passata di pomodoro
- Origano
- Timo

PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal suo liquido di governo e spezzettarla grossolanamente. Metterla in un colino a perdere l'acqua in eccesso girando e pestando di tanto in tanto con un cucchiaio.
- Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- Metterla in una pirofila ben unta e condirla con l'olio. Mescolare accuratamente ed unire la passata di pomodoro, una manciata di origano, una manciata di timo, metà del Parmigiano Reggiano grattugiato e la mozzarella.
- Cospargere con il restante Parmigiano ed infornare per 10-15 minuti nel forno preriscaldato a 200°C. Prolungare la cottura accendendo il grill se è necessario per dorare in superficie.
- Lasciare intiepidire 5 minuti e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.