

# Pasta mozzarella e Parmigiano

La **pasta mozzarella e Parmigiano** è una pasta al forno buona e dal sapore delicato, molto semplice da preparare, ma anche di grande effetto grazie alla gratinatura.

La **pasta mozzarella e Parmigiano** 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 coprirlo con la carta stagnola.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **530Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di mozzarella fiordilatte
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 160 g di pasta
- Sale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal proprio liquido di governo, tagliarla a pezzettini e metterla in un colino a perdere siero.
- Grattugiare il Parmigiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Metterla in una pirofila unta d'olio, cospargerla con l'olio e mescolarla bene. Unire la mozzarella e metà Parmigiano. Mescolare.
- Cospargere con il restante Parmigiano in superficie e gratinare sotto il grill del forno per una decina di minuti, fintanto che non si sarà ben dorata.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde, reginette, fusilli, celentani.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



## VARIANTE VEGETARIANA

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

## I consigli di Barbara

La pasta mozzarella e Parmigiano pronta per essere gratinata, oppure se avanza, può essere congelata. 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 a 200° C per una decina di minuti.