

Pasta con pomodori al forno

La **pasta con pomodori al forno** è un primo piatto estivo semplice, leggero e molto saporito, soprattutto se si trovano pomodori dolci, ben maturi e di ottima qualità.

La versione fredda della **pasta con pomodori al forno**, che trovate indicata a fine ricetta, può essere comodamente gustata anche fuori casa, in un picnic oppure al lavoro. Chiuderla in un contenitore ermetico e lasciarla per almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarla.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di pomodori San Marzano
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di pane grattugiato
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, eliminare il picciolo, tagliarli in quarti nel senso della lunghezza e spellarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato.
- Mescolare in una ciotola il pangrattato, il trito di aglio e prezzemolo ed il Parmigiano.
- Ungere una pirofila da forno con un filo d'olio, disporvi i pomodori e cospargerli con il pangrattato aromatizzato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e l'olio.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti circa.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla nella pirofila dei pomodori al forno.
- Se si utilizza un formato di pasta corta, scolarla con una ramina a maglie fini direttamente dentro la pirofila.
- Servire immediatamente decorando con ciuffetti di prezzemolo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Al posto del Parmigiano Reggiano utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano.

I consigli di Barbara

La **pasta con pomodori al forno** è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla in un ampio piatto, condirla con un filo d'olio, mescolare bene e farla raffreddare uniformemente per qualche minuto. Unire quindi il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!