

Pasta ai pomodori verdi

La **pasta ai pomodori verdi** è un primo piatto velocissimo da preparare perchè il condimento, a base di pomodori verdi cubettati, cuoce per appena 5 minuti sotto il grill del forno. La pasta poi si condisce in ciotola e si serve assieme a scaglie di pecorino, che esalta l'aroma dei pomodori e delle spezie.

La **pasta ai pomodori verdi** è un piatto tipicamente estivo che può essere preparato anche come pasta fredda. E' molto adatta anche a un pic-nic o a un pranzo leggero sulla spiaggia.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di pomodori verdi
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Origano
- 1 spicchio di aglio
- 160 g di pasta
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di pecorino sardo

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, affettarli nello spessore di 1 cm, togliere i semi e tagliarli a cubetti.
- Metterli in una ciotola e condirli con metà olio, un pizzico di sale, una manciata di origano e l'aglio spellato e tritato finemente o spremuto con l'apposito attrezzo. Se il sapore dell'aglio vi piace molto lieve, mettete lo spicchio a fette, così poi lo potrete togliere prima di condire la pasta.
- Rivestire una teglia con un foglio di carta da forno e disporvi i pomodori con tutto il condimento.
- Passarli per 5 minuti sotto il grill del forno quindi metterli in una terrina abbastanza capiente da condirvi la pasta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e metterla nella ciotola con i pomodori. Unire il restante olio, una macinata di pepe e mescolare accuratamente.
- Servire decorando con il Pecorino a scaglie.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Celentani, boccoli, caserecce, mezze penne.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Pecorino.

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!