

Pasta pomodoro e robiola

La **pasta pomodoro e robiola** è un primo piatto estivo preparato con i pomodori rossi e la robiola, un formaggio fresco dal sapore delicato. Assieme ad aglio e basilico formano una crema densa e molto profumata con cui condire la pasta.

Per la preparazione della **pasta pomodoro e robiola**, il condimento si può preparare con un po' di anticipo, basta tenerlo coperto al fresco fino al momento di condire la pasta.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **520Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 200 g di pomodori rossi
- 100 g di robiola
- 4 foglie di basilico più alcune per decorare
- 1 spicchio di aglio
- Sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di pasta
- 20 g di pecorino sardo

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, tagliarli a spicchi, pelarli, eliminare i semi e spezzettarli grossolanamente dentro al mixer. Unire la robiola tagliata a tocchetti, le foglie di basilico ben lavate e private del gambo e della nervatura centrale, lo spicchio d'aglio spellato, un pizzico di sale grosso e l'olio. Frullare gli ingredienti brevemente per non surriscaldarli e per lasciare intatti alcuni pezzettini di pomodoro.
- Mettere il sugo ottenuto in una ciotola abbastanza grande da condirvi la pasta e tenerla da parte coperta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e metterla nella ciotola del sugo.
- Servire decorando con il pecorino grattugiato grossolanamente, una macinata di pepe e foglie di basilico.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, celentani, caserecce

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

