



Spaghetti con pomodorini, mozzarella e olio al basilico

Un primo piatto veloce e gustoso che racchiude in sé tutti i sapori e i profumi della cucina mediterranea. Basteranno buoni prodotti genuini da miscelare insieme per ottenere un ottimo risultato.

Ingredienti (4 persone)

Per la pasta: 320 grammi di spaghetti, 25 pomodorini ciliegia, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 180 grammi di mozzarella, 80 grammi di parmigiano reggiano, pepe-

roncino, 1 presa di zucchero, q.b. di sale e di pepe nero.

Per l'olio al basilico:

1 mazzetto di basilico, q.b. di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale.

Preparazione

Per l'olio al basilico

Frullare le foglie di basilico con una punta di sale e bagnare con dell'olio extravergine d'oliva fino a ottenere un'emulsione liscia e fluida.

Per la pasta

Lavare con cura i pomodorini e tagliarli a metà, farli saltare in una padella con dell'olio extravergine d'oliva in cui avrete fatto prima rosolare uno spicchio di aglio, regolare di sale e aggiungere

un pizzico di zucchero. Se lo gradite, unite un pizzico di peperoncino. Spegnere il fuoco non appena i pomodorini inizieranno ad appassire. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla ben al dente e ripassarla in padella con la salsa di pomodorini, eliminare lo spicchio di aglio, spegnere la fiamma e aggiungere immediatamente la mozzarella tagliata a dadini, distribuendola uniformemente, se necessario aggiungere un po' di acqua di cottura. Mescolare velocemente e suddividere nei piatti degli ospiti.

Macinare su ogni porzione del pepe nero e spolverare di parmigiano grattugiato. Prima di servire, decorare con l'olio al basilico e un paio di foglie di basilico. ■