



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Pasta alla Sorrentina

Ingredienti

- Fusilli 320 g
- Passata di pomodoro 500 g
- Mozzarella 125 g
- Olio extravergine d'oliva
- Aglio 1 spicchio
- Basilico q.b.
- Sale fino q.b.
- Parmigiano Reggiano

Procedimento

1. In una padella capiente versate l'olio e aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato, soffriggete per 1 minuto e poi versate la passata di pomodoro, regolate di sale, unite qualche fogliolina di basilico e mescolate;
2. A questo punto coprite col coperchio e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco dolce. A fine cottura ricordate di eliminare lo spicchio d'aglio;
3. Ponete sul fuoco a scaldare una pentola colma d'acqua che servirà per la cottura della pasta e intanto occupatevi di tagliare a cubetti la mozzarella;
4. Cuocete la pasta e scolatela al dente direttamente nel sugo mescolate per amalgamare;
5. Versate circa metà della pasta in una pirofila da 25 cm di diametro, così da fare un primo strato sullo stesso poi aggiungete metà dei cubetti di mozzarella e spolverizzate con un po' di Parmigiano;
6. Ricoprite con la pasta restante poi aggiungete la mozzarella ed infine ricoprite con il Parmigiano;
7. Ripassate in forno con la modalità grill impostata per circa 5 minuti, fino a che la pasta non risulterà ben gratinata e la mozzarella fusa.

