

Pasta pomodoro e stracciatella con mollica “Atturrata”

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Basilico: 1 rametto
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- Pangrattato: 100 gr
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Stracciatella: 150 gr



Preparazione

La pasta pomodoro e stracciatella con mollica atturrata, è un primo davvero delizioso! Una pasta al pomodoro diversa dal solito perché arricchita da tanta cremosa stracciatella e da una bella spolverata di mollica “atturrata” (in dialetto siciliano, “abbrustolita”, il formaggio dei poveri come viene definito in Sicilia). È un piatto che una volta provato rifarete altre mille volte, vi conquisterà al primo assaggio!

1. Mettete i **pomodori a cubetti Pomì** in una padella insieme ad uno spicchio di aglio, basilico, peperoncino, sale e lasciateli cuocere per una decina di minuti, fino ad asciugarsi.
2. Conditeli poi con due cucchiari di olio e pepe nero ed eliminate gli aromi.
3. Mettete il pangrattato in un padellino, aggiungete un cucchiario di olio, uno spicchio di aglio e fatelo abbrustolire, deve risultare ben dorato.
4. Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela all’interno della padella con il condimento, aggiungete la stracciatella e date una bella mescolata veloce a fuoco spento per evitare che il formaggio si sciolga completamente.
5. Impiattate la pasta pomodoro e stracciatella e servitela con una bella spolverata di mollica atturrata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

