Pomì
O Così. O Pomì.

Paccheri margherita



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Mozzarelline fiordilatte: 200 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato: 40 gr
- Pasta Paccheri: 320 gr
- Pepe: q.b.
- Pomodorini freschi: 100 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Cuocere i paccheri in acqua salata per i 2/3 del tempo di cottura.
2. Nel frattempo mettere in padella la ***Passata di Pomodoro Bio Pomì*** con olio, aglio, sale, pepe, basilico e cuocere per 15 minuti.
3. Scolare la pasta e farla scottare velocemente in padella con solo olio evo e poi posizionarla in una pirofila tonda, creando un bordo mettendo i paccheri in piedi.
4. Rivestire il centro della pirofila con il sugo e riempire a metà i paccheri in piedi, spolverare con il parmigiano e infornare a 180° per 12 minuti.
5. Completare mettendo sopra al sugo le mozzarelline tagliate, i pomodorini, origano e un filo d’olio.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 280 gr

