Pasta al forno pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Mozzarella: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pasta: 300 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La **pasta al forno pomodoro** e **mozzarella** è un primo semplice ma gustosissimo che piace sempre a tutti. È una di quelle ricette che preparo spesso quando non so cosa cucinare per pranzo, in pochi minuti porto in tavola una ricetta gustosa e sfiziosissima. Io la preparo senza besciamella, vado matta per la **crosticina croccante** che si forma in cottura e per il suo **cuore di formaggio filante**, davvero, non resisto!

La pasta al forno pomodoro e mozzarella è super facile e veloce da preparare.

1. Per prima cosa scaldate l'acqua per cuocere la pasta.
2. Mettete i ***pomodori a cubetti Pomì*** all'interno di una padella insieme ad uno spicchio di aglio, salateli e fateli cuocere per 10 minuti, devono asciugarsi per bene.
3. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.
4. Rimettete la pasta nella pentola e conditela con i *pomodori a cubetti*, il parmigiano grattugiato, olio extra vergine di oliva e pepe nero.
5. Date una bella mescolata e trasferitene metà in una pirofila da forno.
6. Unite la mozzarella e coprite con la pasta rimasta.
7. Aggiungete sulla superficie una bella spolverata di formaggio grattugiato e cuocete la pasta al forno pomodoro e mozzarella in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 15 minuti, deve formarsi una bella crosticina dorata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr

