

Miez Paccheri alla Sorrentina

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Miez Paccheri "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
200 g di mozzarella di bufala
500-600 g di pomodori pelati
10/15 datterini freschi se è stagione
70/80 g di parmigiano grattugiato
1 spicchio d'aglio
basilico fresco
olio extravergine di oliva
sale



Procedimento

Mettere in un tegame due o tre cucchiai di olio, lo spicchio d'aglio e i pomodori pelati, aggiungere poi un pizzico di sale, coprire e far cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Intanto, sbollentare per 10 secondi i pomodorini in acqua bollente salata, quindi tuffarli in acqua e ghiaccio.

Scolarli, pelarli e tagliarli a cubetti. Aggiungerli al sugo in cottura, insieme a qualche foglia di basilico, pochi minuti prima di spegnere. Eliminare l'aglio e tenere da parte. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, scolarla al dente. Versarla in una ciotola e condire con una parte di sugo, aggiungere abbondante basilico fresco, un po' di formaggio e mescolare. Trasferire in una pirofila da forno leggermente oliata, versare una parte di pasta e aggiungere qualche fettina di mozzarella. Terminare con la rimanente pasta, mozzarella e formaggio grattugiato. Infornare per pochissimi minuti in forno caldo a 200°C, il tempo sufficiente a far sciogliere la mozzarella.

Servire la pasta ben calda, dopo aver aggiunto qualche fogliolina di basilico fresco e un filo di olio extravergine.