Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta caprese al forno

Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio grattugiato, tritato o in polvere: 2 spicchi
- Alloro: una foglia
- Basilico: 2 rametti interi
- Basilico fresco: qualche foglia come decorazione
- Cipolla bianca tritata finemente: ½
- Mozzarella di bufala: 250 gr
- Olio di oliva: 2 cucchiai
- Pasta (io ho usato le penne): 300 gr
- Sale e pepe:

Preparazione

1. Preriscaldare una padella capiente a fuoco medio. Aggiungere l’olio di oliva, la cipolla e l’alloro e cuocere fino a quando la cipolla non diventa morbida e ha un profumo dolciastro.
2. Aggiungere gli spicchi di aglio e mescolare costantemente per 1 minuto per portarlo a cottura.
3. Aggiungere la ***Polpa fine Pomì***, i rametti di basilico e sale e pepe q.b. Mescolare.
4. Lasciare cuocere il sugo per 10-15 minuti o fino a quando non si sarà leggermente addensato, a quel punto metterlo da parte.
5. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 1 minuto meno del tempo indicato sulla confezione, in quanto la cottura terminerà in forno.
6. Scolare la pasta e aggiungere immediatamente il sugo. Mescolare.
7. Versare la pasta al sugo in una teglia da forno.
8. Spezzettare la mozzarella in piccoli pezzi utilizzando le mani. Inserirne metà tra la pasta e l’altra metà al di sopra.
9. Cuocere la pasta per 12-15 minuti a 200°C o fino a quando il formaggio non si è sciolto e ha iniziato a dorarsi.
10. Servire immediatamente accompagnata da basilico fresco.

For this recipe we used:

Polpa Fine 750 gr