

Ricetta numero 3: Pasta con pomodori arrosto

La presente ricetta è frutto di un consiglio datomi da un amico di vecchia data. Solo le più buone verranno pubblicate!

Ingredienti per 4 porzioni:

- 8 pomodori rossi grandi
- 20 foglie di basilico fresco
- 2 spicchi d'aglio sbucciato
- olio extra vergine di oliva (circa 50 ml)
- 60 g di pecorino romano grattugiato
- 500g di rigatoni o vostra pasta preferita
- pan grattato q.b.
- sale e pepe a piacere

Occorrente per la preparazione e cottura:

cucina, forno, pentola rotonda grande, teglia da forno, carta da forno

Realizzazione:

1. Lavate e tagliate i pomodori a rondelle di circa 1 cm di spessore.
2. Tritate finemente e mescolate aglio e basilico.
3. Sulla carta da forno, spolverate di pan grattato tutta la teglia.
4. Ponete la metà del pecorino come base per ogni rondella di pomodoro.
5. Aggiungete metà della miscela di aglio e basilico sulle basi di pecorino.
6. Mettete le rondelle di pomodori una accanto all'altra, sulle basi di condimento.
7. Aggiungete sale e pepe sui pomodori, a piacere.
8. Versate sui pomodori ciò che resta del tritato d'aglio e basilico.
9. Aggiungete altro pecorino sui pomodori a seconda dei vostri gusti.
10. Spolverate di pan grattato le rondelle condite.
11. Cospargete uniformemente l'olio sui pomodori conditi.
12. Infornate per 20 minuti in forno preriscaldato a 220 °C.
13. Preparate la pasta come avete sempre fatto :)
14. Mescolate bene la pasta asciutta con i pomodori cotti nel forno nella pentola grande.
15. Servite ben caldo in piatti di porcellana e buon appetito!

Recipe number 3: Pasta with roasted tomatoes

This recipe comes from an advice given by an old-date friend.
Only the best will be published!

- 8 red and big tomatoes
- 20 leafs of fresh basil
- 2 cloves of peeled garlic
- extra virgin olive oil (about 50ml)
- 60g of pecorino cheese
- 500g of striped pasta or your favourite one
- breadcrumbs
- salt and pepper to taste

Necessary for the preparation and cooking:

kitchen, oven, big round pot, baking sheet, baking paper

Realization:

1. Wash and cut the tomatoes into slices about 1 cm thick.
2. Finely chop garlic and basil and stir.
3. On baking paper, sprinkle with bread crumbs all the baking sheet.
4. Place half the cheese as the basis for each washer tomato.
5. Add half of the garlic and basil mixture on the basis of pecorino cheese.
6. Put the tomato slices side by side on the basis of seasoning.
7. Add salt and pepper on the tomatoes, to taste.
8. Put over the tomatoes what remains of the chopped garlic and basil.
9. Add more cheese over the tomatoes, depending on your taste.
10. Sprinkle with bread crumbs the seasoned washers.
11. Pour the oil evenly.
12. Bake for 20 minutes in preheated oven at 220 °C.
13. Prepare the dough as you have always done :)
14. Stir well the pasta with baked tomatoes, into the big pot.
15. Serve hot in china plates and enjoy!