

FUSILLI ALLA NAPOLETANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 400 g di pomodori perini da sugo,
- 150 g di mozzarella,
- 3 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di origano fresco,
- sale,
- pepe.

Porre in un tegame di terracotta i pomodori a pezzetti, la mozzarella a dadini, l'olio, il pecorino e l'origano. Condire con sale e pepe, coprire e cuocere, a calore abbastanza vivo, per il tempo che impiegherà la pasta a cuocere. Condire la pasta con il sugo, disporla in una pirofila e passare in forno caldo.