

FUSILLI ALLA NAPOLETANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 400 g di pomodori da sugo,
- 100 g di mozzarella,
- 50 g di formaggio pecorino romano grattugiato,
- origano,
- 20 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete in una capace casseruola (dovrà contenere anche la pasta) i pomodori tagliati a piccoli pezzi, la mozzarella anch'essa spezzettata, una parte del pecorino romano grattugiato, l'olio, il sale e il pepe e l'origano a piacere.

Mescolate brevemente, coprite la casseruola e fate cuocere per almeno un'ora a fuoco basso.

Cuocete nel frattempo i fusilli in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente, facendo in modo che siano pronti quando anche il sugo sarà cotto.

Versate la pasta nella casseruola, rigiratela bene, con un cucchiaio di legno, in modo da condirla uniformemente, quindi passatela in forno riscaldato a 250°C, per cinque minuti senza coperchio.

Spolverizzate con il rimanente pecorino grattugiato e servite in tavola.