

MACCHERONI NAPOLETANI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni rigati,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 mozzarella grande,
- 1 formaggio provola affumicata,
- 1 pizzico di origano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 presa di sale.

Cuocere per 10 minuti i pelati frullati con una presa di sale.

Lessare la pasta e condirla con metà del sugo, l'olio e l'origano.

Disporla a strati in una pirofila unta di olio, cospargendo uno strato con fettine di mozzarella e uno strato con fettine di provola.

Gratinare in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti circa.

Portare in tavola e servire il rimanente sugo a parte in una salsiera.