
ORECCHIETTE AI SAPORI DELLA TERRA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 10 foglie di basilico,
- 200 g di pomodori rossi maturi,
- 250 g di mozzarella,
- 1 spicchio di aglio,
- abbondante olio d'oliva,
- origano,
- sale,
- pepe.

In un recipiente capiente, versate i pomodori che avrete precedentemente sciacquato con cura e tagliato a pezzi. Aggiungete il basilico sminuzzato, la mozzarella tagliata a dadini, l'aglio, l'origano, il sale, il pepe e condite il tutto con abbondante olio d'oliva.

Nel frattempo, scottate in acqua salata e bollente le orecchiette, scolatele al dente e versatele nel recipiente amalgamando con cura.

Servitele subito calde.