

PASTA ALLA CHECCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pasta corta,
- 1 kg di pomodori san marzano,
- 1 mozzarella,
- 4 spicchi di aglio,
- basilico,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbollentare i pomodori, privarli della buccia e dei semi, tagliarli a filetti e metterli in una zuppiera.

Unire la mozzarella tagliata a dadini e condire con l'aglio, l'olio, abbondante basilico e pepe.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, versarla nella zuppiera, mescolare e lasciar riposare per 1 ora prima di servire.