
DITALI IN TIMBALLO CON MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ditali,
- sale,
- 500 g di pomodori maturi,
- una mozzarella,
- olio,
- pepe,
- origano,
- una manciata di capperi.

Cuocete al dente la pasta in abbondante acqua salata.

Prima di buttare i ditali nella pentola, prelevate 2 mestoli di acqua, versatela in una terrina ed immergetevi i pomodori, lasciandoli a bagno per alcuni minuti.

Quindi pelateli, divideteli a metà e privateli dei semi interni.

Quando la pasta sarà cotta, scolatela, rovesciatela in una zuppiera e unitevi 2 terzi dei pomodori crudi con mezza mozzarella tagliata a dadini; mescolate bene tutti gli ingredienti, poi trasferiteli in una pirofila unta di olio; irrorate con altro olio (circa mezzo bicchiere), ponete in superficie le restanti fettine di mozzarella, i pomodori rimasti e spolverizzate con il pepe e l'origano.

Infine, cospargete di capperi.

Passate la pirofila nel forno caldo e lasciatevela finchè la mozzarella si sarà sciolta e dorata.