

CAPPELLETTI CON CREMA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio robiola,
- 2 pomodori maturi,
- 1 ciuffo di basilico,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- pasta tipo cappelletti.

Sbucciare e tritare finemente i pomodori senza disperdere il loro liquido di vegetazione, quindi metterli in una terrina. Unite il basilico sminuzzato, l'olio, la robiola, un pizzico di sale ed un poco di pepe. Amalgamare bene il tutto e se necessario ammorbidire la crema con un cucchiaino o 2 dell'acqua di cottura della pasta. Condite la pasta con la crema ottenuta.