

CARTOCCIO APPETITOSO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo mezze penne,
- 10 ciliegine di mozzarella,
- 600 g di pomodori maturi,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 1 cucchiaio di maggiorana tritata,
- 1 cucchiaio di timo tritato,
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio.

In una larga padella fate imbiondire l'aglio con un cucchiaio di olio e unitevi i pomodori spellati, privati dei semi e tritati grossolanamente.

Salate, pepate, aggiungete la metà delle erbe aromatiche tritate, tranne il prezzemolo, e fate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.

Quando la salsa è cotta, rifinitela con le erbe aromatiche rimaste, la metà del prezzemolo e un cucchiaio d'olio d'oliva extra-vergine.

Rivestite con un foglio di carta speciale l'interno e i bordi di una pirofila e ungetela d'olio.

Lessate le mezze penne in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatele al dente e ponetele nella padella con il sugo.

Mescolate con cura e trasferite la pasta sul foglio di carta forno preparato.

Distribuite sulla pasta le ciliegine di mozzarella, il resto del prezzemolo e un cucchiaio di olio extra-vergine d'oliva.

Coprite la preparazione con un altro foglio di carta, fate combaciare i bordi e richiudeteli per confezionare il cartoccio.

Terminate la cottura nel forno preriscaldato a 220 gradi per 5-6 minuti.