



## **SPAGHETTI PEZZULLO ALLA CAPRESE CON POMODORINI DI SORRENTO**

### ***Ingredienti per 4 persone:***

***350 g di Spaghetti Pezzullo  
1 kg di pomodorini di Sorrento  
Basilico  
300 g di mozzarella di bufala  
2 agli  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale e origano q.b.***

### ***Per guarnire:***

***Germogli di Basilico***

### ***Procedimento:***

***Lavate e tagliate a fettine sottili i pomodorini. Conditeli con sale, origano e olio.***

***Il restante dei pomodorini tagliateli a cubetti recuperando tutto.***

***Scolate intanto la mozzarella e tagliatela a dadini piccoli, condendoli con un pizzico di sale e origano.***

***In una padella fate un fondo con olio e aglio schiacciato.***

***Rosolateli e aggiungete i pomodori tagliati a pezzi. Eliminate l'aglio e aggiungete il basilico.***

***Cucinate la pasta, spadellatela nel sugo dei pomodorini.***

***Condite con sale e mantecate con un filo d'olio.***

***Disponete nel piatto le fette di pomodoro formando un cerchio, adagiate sopra gli spaghetti e guarniteli con la mozzarella e i germogli di basilico.***

