Pezzullo
ORO DI NAPOLI

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.