

Pasta alla crudaiola



Ingredienti

- 100 g di pasta corta (farfalle, ditali, penne...)
- 10 pomodorini
- 1 mazzetto di basilico
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Olio EVO
- Sale q.b.

Procedimento

Riunite in un'insalatiera i pomodori tagliati a piccoli pezzi, il basilico spezzettato con le mani e una buona dose di olio EVO. Aggiustate di sale.

Mantenete al dente la pasta con la cottura a campana: scolate la pasta a circa due terzi della cottura (rispetto ai tempi indicati sulla confezione) e mettetela nell'insalatiera con gli altri ingredienti. Mescolate bene e sigillate subito con la pellicola trasparente. In questo modo, la pellicola si gonfierà a campana e la cottura della pasta si completerà a secco, restando sempre perfettamente al dente.

Infine, prima di portare in tavola, aggiungete una generosa manciata di Pecorino Toscano DOP grattugiato.

Lasciate intiepidire ancora per qualche minuto e servite.

(Simonetta Savino del blog La Cucina Galante)

