

Baked Feta Pasta



La ricetta della settimana ha creato un po' di clamore su internet con l'hashtag #bakedfeta. L'ultimo video tutorial mostra come preparare in modo facile questo piatto di pasta.

Le tendenze alimentari si diffondono rapidamente sui social media. Anche la «baked feta pasta» ha fatto recentemente un'ascesa fulminea su TikTok, Instagram e simili. Non c'è da stupirsi, dato che il piatto ha bisogno di soli pochi ingredienti, è veramente facile da preparare che anche chi non sa cucinare può farlo senza problemi e soprattutto: è semplicemente delizioso!

A proposito, un formaggio può essere chiamato feta originale solo se è stato prodotto in Grecia e consiste di latte di pecora (e al massimo una piccola quantità di latte di capra). Inoltre, il processo di maturazione deve essere avvenuto in salamoia. Il «tuttofare» greco conferisce alla «baked feta pasta» un sapore intenso e rende la salsa meravigliosamente cremosa.

- 200 g de feta
- 400 g de tomates cerises
- un peu de piment frais, coupé en rondelles, si souhaité
- ½ dl d'huile d'olive
- poivre
- 1 grosse gousse d'ail, en lamelles
- 600 g de pâtes, par ex. rigatoni ou penne
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 ½ poignée de basilic frais, en petits morceaux
- un peu de parmesan pour saupoudrer, facultatif

1. Preriscaldare il forno ad aria calda a 200 gradi.
2. Mettere il panetto di feta intero al centro di una pirofila, distribuire i pomodorini lavati e asciugati tutto intorno.
3. Cospargere con i rotolini di peperoncino (se desiderato), irrorare con l'olio d'oliva, condire con il pepe e mettere nella metà inferiore del forno per circa 25 minuti.
4. Allo stesso tempo, soffriggere i pezzi di cipolla e l'aglio in una padella con un po' di olio d'oliva fino a quando le

cipolle sono traslucide, mettere da parte.

5. Cuocere la pasta al dente in acqua salata.

6. Togliere la pirofila dal forno, mescolare la pasta pronta con i pezzi di cipolla e aglio e il basilico tritato, condire con il pepe.

7. Se desiderato, cospargere con un po' di parmigiano prima di gustare.

Tempo di preparazione: ca. 35 minuti