

Buono e conveniente: Pasta primaverile con pomodorini, mozzarella e basilico



Questa settimana abbiamo in serbo per voi un'altra ricetta della serie «Buono e conveniente». Questo piatto di pasta primaverile costa meno di 3 franchi a persona!

Finalmente, più ci avviciniamo all'estate, più erbe e verdure fresche sono di nuovo reperibili – indispensabili per la cucina mediterranea. Questa pasta primaverile ci conquista per la sua semplicità, caratteristica che la rende incredibilmente deliziosa! Ha un sapore semplice di pomodori ciliegia dolci, basilico fresco e un ottimo olio d'oliva. Questa combinazione mi ricorda il caratteristico sapore dell'estate e mi dà la sensazione di essere in un piccolo ristorante sull'Adriatico.

Buon appetito!

Nota: Queste quantità sono valori indicativi e possono essere adattate a piacere. Cuociamo la pasta a occhio e croce.

- 700 g di spaghetti
- 500 g di pomodorini ciliegia, dimezzati
- 200 g di mozzarella, tagliata in pezzi non troppo piccoli
- ¼ di mazzetto di basilico fresco tagliato a strisce grossolane
- Circa ½ dl di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio di calibro maggiore, tagliato a fette sottili
- 1 cipolla media finemente tritata
- Sale, pepe

1. Rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva in una padella fino a quando la cipolla non risulti vetrosa.
2. Allo stesso tempo cuocere la pasta al dente in acqua salata.
3. Mettere i pomodori ciliegia e circa un quarto del basilico nella padella, salare e pepare e cuocere per qualche minuto a fuoco moderato.
4. Girare brevemente la mozzarella nella padella, aggiungere gli spaghetti cotti e il resto del basilico e mescolare bene.
5. Impiattare e gustare.

Durata di preparazione circa 25 minuti

Vino consigliato

Baccio Chianti DOCG Riserva >

Italia, Toscana