



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000418

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 14:20

da ANGELO D'AMICO

Spaghetti con Pomodorini del Piennolo e Latte di Mozzarella di Bufala

Primavera 2014, fui colpito dalla bontà con cui mia figlia mangiava semplicemente del pane, pomodoro e mozzarella e mi chiedevo come potevo portare a tavola queste sensazioni. Fu così che pensai ad un piatto fresco e originale come il tradizionale spaghetti al pomodoro con l'essenza della Mozzarella di Bufala, il suo latte, la vera e propria innovazione semplice ma efficace.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di Spaghetti a lenta lavorazione

350 g di Pomodorini del Piennolo

80 g di Latte di Mozzarella di Bufala

10 Foglie di Basilico

Cipolla Fresca ed Aglio q.b.

Olio Extra Vergine d' Oliva del Sannio

Preparazione

Prepariamo gli ingredienti di base iniziando a tagliare a quattro i nostri pomodorini, a seguire cipolla ed aglio.

Successivamente ricaviamo il Latte di Bufala dalla spremitura della Mozzarella di Bufala. Fatto ciò, prepariamo il sughetto di pomodorini con una base di soffritto di cipolla ed aglio. Lasciamo cuocere i pomodorini per 4-5 minuti aggiungendo del basilico fresco tagliato con le mani. Versiamo gli spaghetti nella padella con i pomodorini a cottura al dente, in modo tale che finalizziamo la cottura in essa come se fosse un risotto. Una volta arrivati a cottura, amalgamiamo il tutto con del latte di bufala a fuoco spento.

Vino consigliato

Falaghina del Sannio