

PRIMI PIATTI

Fusilli alla napoletana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli	400 g
Pomodori da sugo	400 g
Mozzarella	100 g
Formaggio Pecorino Romano grattugiato	50 g
Origano	
Olio d'oliva	20 cl
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete in una capace casseruola (dovrà contenere anche la pasta) i pomodori tagliati a piccoli pezzi, la mozzarella anch'essa spezzettata, una parte del pecorino romano grattugiato, l'olio, il sale e il pepe e l'origano a piacere.
- 2 Mescolate brevemente, coprite la casseruola e fate cuocere per almeno un'ora a fuoco basso.
- 3 Cuocete nel frattempo i fusilli in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente, facendo in modo che siano pronti quando anche il sugo sarà cotto.
- 4 Versate la pasta nella casseruola, rigiratela bene, con un cucchiaio di legno, in modo da condirla uniformemente, quindi passatela in forno riscaldato a 250 gradi, per cinque minuti senza coperchio.
- 5 Spolverizzate con il rimanente pecorino grattugiato e servite in tavola.