



MEZZANI ALLA SORRENTINA

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti x 4:

400 g pasta tipo mezzani

2 lattine 400 g pomodori pelati

q.b. Olio che parla italiano Dante

1 cipollotto fresco

q.b. scamorza fresca

basilico... tanto

sale q.b.

parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione:

In una casseruola olio e cipolla a dorare, unire i pelati, il basilico e sale e portare a cottura. Mentre cuoce la pasta tagliare la scamorza a pezzi piccoli. Una volta cotta la pasta, scolarla e riversarla in pentola aggiungendo un paio di mestoli di sugo, formaggio grattugiato e la scamorza, mescolare e porzionare nei piatti con altra scamorza, formaggio ed ancora tanto sugo.