



## PENNETTA SORRENTINA

[cosaceinpentola.cucinare.meglio.it](http://cosaceinpentola.cucinare.meglio.it)



### Ingredienti:

Pennette  
Mozzarella o Cacio ricotta  
Origano  
Pomodorini ciliegino  
1 spicchio d'aglio  
Olio Extravergine d'Oлива (io Dante)  
Qualche foglia di songino

### Preparazione:

Tagliare a dadini la mozzarella, nel mio caso la cacio ricotta di produzione locale (spettacolo puro) e metterli da parte. Lavare i pomodorini, tagliarli in piccoli cubetti e metterli in una ciotola con il formaggio. Aggiustare di sale, origano fresco, olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio tritato! Lasciare riposare per almeno 30 minuti, coprendo con pellicola. Cuocere le pennette e scolarle al dente, passarle sotto un getto d'acqua fredda e condirle con i pomodorini. Impiattare, decorando con qualche foglia di songino che potrete mangiare tranquillamente e servire!