

Vermicelli con pomodorini al forno

Data: 10 luglio 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Oggi proponiamo un primo davvero squisito preparato con ingredienti semplici ma capaci di dare sapori intensi e stuzzicanti.

INGREDIENTI:

- 500 gr di pomodorini
- 20 gr di pecorino
- 20 gr di parmigiano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cucchiaini d'olio
- Mezzo peperoncino
- Origano q.b.
- 2 acciughe sott'olio
- 3 cucchiaini di pangrattato

PROCEDIMENTO:

1. Lavate i pomodorini, divideteli a metà e poneteli con la parte interna rivolta verso l'alto su una pirofila da forno.
2. Preparate un trito col pecorino, il parmigiano, il basilico, lo spicchio d'aglio, il peperoncino, l'origano, le acciughe spezzettate e il pangrattato.
3. Versate il trito sui pomodorini e irrorate con l'olio.

4. Fate cuocere in forno per 20 minuti circa a 180°.
5. Cuocete la pasta e quando sarà cotta passatela nella pirofila coi pomodorini mescolando per bene.
6. Servite completando con un filo d'olio.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/vermicelli-con-pomodorini-al-forno/71498>

