

Cartoccio appetitoso

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g pasta tipo mezze penne
10 ciliegine mozzarella
600 g pomodori maturi
1 cucchiaio prezzemolo tritato
1 cucchiaio basilico tritato
1 cucchiaio maggiorana tritata
1 cucchiaio timo tritato
5 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe
1 spicchio aglio

Preparazione

In una larga padella fate imbiondire l'aglio con un cucchiaio di olio e unitevi i pomodori spellati, privati dei semi e tritati grossolanamente. Salate, pepate, aggiungete la metà delle erbe aromatiche tritate, tranne il prezzemolo, e fate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti. Quando la salsa è cotta, rifinitela con le erbe aromatiche rimaste, la metà del prezzemolo e un cucchiaio d'olio d'oliva extra-vergine. Rivestite con un foglio di carta speciale l'interno e i bordi di una pirofila e ungetela d'olio. Lessate le mezze penne in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatele al dente e ponetele nella padella con il sugo. Mescolate con cura e trasferite la pasta sul foglio di carta forno preparato. Distribuite sulla pasta le ciliegine di mozzarella, il resto del prezzemolo e un cucchiaio di Olio D'oliva Extra-vergine. Coprite la preparazione con un altro foglio di carta, fate combaciare i bordi e richiudeteli per confezionare il cartoccio. Terminate la cottura nel forno preriscaldato a 220 gradi per 5-6 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>