

BUCATINI AL FORNO DI PATRIZIO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- 2 aglio
- sale
- pecorino (100gr)
- origano
- basilico
- pomodori San Marzano
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- bucatini (500gr)

Come si prepara

Versare i bucatini nell'acqua bollente e salarli.

Preparare un ruoto adeguato con metà dei pomodori puliti e spaccati in due, adagiandoli sul fondo dal lato della buccia.

Scolare i bucatini al dente mescolandoli con tutti gli ingredienti tranne i pomodori.

Versare la pasta nel ruoto e coprire con i restanti mezzi pomodori.

Cuocere a 180 gradi fino a quando i pomodori cominciano a bruscare.

Servire tiepidi e buon appetito.

Difficoltà: 2

Tempo: 20





Tags

pasta lunga, primo, bucatini, bucatini al forno