

Pasta mozzarella e Parmigiano

La **pasta mozzarella e Parmigiano** è una pasta al forno buona e dal sapore delicato, molto semplice da preparare, ma anche di grande effetto grazie alla gratinatura.

La **pasta mozzarella e Parmigiano** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **530Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di mozzarella fiordilatte
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 160 g di pasta
- Sale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal proprio liquido di governo, tagliarla a pezzettini e metterla in un colino a perdere siero.
- Grattugiare il Parmigiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Metterla in una pirofila unta d'olio, cospargerla con l'olio e mescolarla bene. Unire la mozzarella e metà Parmigiano. Mescolare.
- Cospargere con il restante Parmigiano in superficie e gratinare sotto il grill del forno per una decina di minuti, fintanto che non si sarà ben dorata.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde, reginette, fusilli, celentani.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

La pasta mozzarella e Parmigiano pronta per essere gratinata, oppure se avanza, può essere congelata. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno a 200° C per una decina di minuti.