

RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi porpongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, sì perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



**RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITA** per 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi
6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d'aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d'oliva

per la granella

2 pomodori secchi sott'olio 4 olive nere denocciolate

4 foglie di basilico

1 fetta biscottata

12 mandorle con la buccia

20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

cilieginì, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell'acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d'olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

