



SPAGHETTO ARRAGANATO



Procedimento:

Tagliare i pomodorini a quattro e condirli, all'interno di una boule, con abbondante origano, basilico, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe. Nel frattempo, spezzare gli spaghetti. Disporre all'interno di una pirofila un primo strato di pomodorini conditi, aggiungere gli spaghetti spezzati, avendo l'accortezza di distribuirli su tutta la superficie. Finire con un altro strato di pomodorini. Premere in modo da uniformare il tutto. Aggiungere abbondante olio extra

vergine d'oliva e cospargere con formaggio canestrato grattugiato. Cuocere in forno a 170°C per circa 25 minuti.

Ingredienti:

320 gr di spaghetti



1200 gr di pomodorini pachino

Q.B. di origano secco

Q.B. di basilico fresco

Q.B. di olio EVO



Q.B. di sale e pepe

150 gr di formaggio canestrato grattugiato