

## Pasta con pomodori gratinati *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Disporre in una teglia da forno i pomodori aperti a metà. Preparare un misto con pangrattato, i due formaggi, prezzemolo e basilico, capperi e olive denocciolate. Tritare bene e amalgamare con un filo di olio extravergine di oliva. Farcire i pomodori con il mix per gratinatura, quindi infornare per una mezz'ora a 200 gradi. Cuocere la pasta. Saltare la pasta con metà dei pomodori gratinati, e usare l'altra metà per decorare. Servire.

### Consigli

Se amate i sapori ancora più decisi, aggiungete qualche acciughina al vostro preparato per la gratinatura dei pomodori.

### Curiosità

Il nome del pomodoro "San Marzano" deriva dalla provenienza geografica di questo tipo di pomodoro, ovvero San Marzano sul Sarno. Nonostante il nome indichi una provenienza ben definita, si tratta di una varietà che cresce bene un pò dappertutto, se adeguatamente irrigata.

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta corta** 250 grammi

**Pomodori** (una decina di pomodori S.Marzano)

**Prezzemolo**

**Basilico**

**Pan grattato** 30 grammi

**Grana** 30 grammi

**Pecorino** 30 grammi

**Capperi** (una manciata di capperi dissalati)

**Olive nere** (una manciata di olive tipo Celline)

**Olio extra vergine di oliva**