




STROZZAPRETI ALL'ARRABBIATA

Con mozzarella filante

 6 persone  10 minuti  25 minuti

Ingredienti

450 gr di strozzapreti; 700 gr di pomodori San Marzano ben maturi e appena colti; ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva; 2 spicchi d'aglio; un peperoncino piccante; 2 mozzarelle fiordilatte; prezzemolo; origano; sale e pepe

Preparazione

Mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo finissimo insieme agli spicchi d'aglio spellati quindi mescolatelo con un bel pizzico di origano.

Lavate i pomodori, tuffateli in acqua bollente e lasciateli per 2-3 minuti. Scolateli, privateli della pelle e dei semi e ricavatene dei filetti.

Tritate le mozzarelle.

Procedimento

In un tegame versate l'olio e fatevi soffriggere il trito di aglio, prezzemolo e origano. Aggiungete il peperoncino.

Lasciate soffriggere per alcuni minuti, quindi aggiungete il pomodoro.

Fate cuocere a fiamma moderata per una decina di minuti, mescolando spesso.

Scolate gli strozzapreti al dente e versateli nel tegame del sugo. Mescolate e aggiungete la mozzarella.

Lasciate sciogliere tenendo la fiamma molto bassa.

Questa ricetta è stata preparata e realizzata in occasione della iniziativa "Scherza col Sindaco" svoltasi all'Aquila il 15 maggio 2007 con i candidati sindaco alle elezioni amministrative del 27 maggio

Copyright by: Scherza col cuoco 2007