



ORECCHIETTE CON POMODORINI INFORNATI, BURRATA E BASILICO



DIFFICOLTÀ: 1/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr Orecchiette
 ½ kg Pomodorini pachino
 50 gr Pangrattato
 50 gr Pecorino
 200 gr Burrata
 1 Spicchio di aglio
 Basilico
 Sale / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e tagliare a metà i pomodorini, condirli con sale, pepe e olio evo. Cospargerli con pangrattato, pecorino, basilico ed aglio tritato.
- 2 Cuocerli in forno già caldo a 200° per 10 minuti.
- 3 Tagliare grossolanamente la burrata evitando di non perdere il liquido in essa contenuto.
- 4 Scolare la pasta al dente e mescolarla ai pomodorini infornati, alla burrata e ad altro basilico.
- 5 Servire.

