CONCHIGLIETTE ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo conchigliette,
- 300 g di pomodori perini maturi,
- 200 g di mozzarella,
- olio d'oliva,
- basilico,
- 1 cucchiaio di capperi sott'olio.

Sbollentate i pomodori perini, spellateli e tagliateli a cubetti piccoli; riducete a dadini la mozzarella, sminuzzate a mano il basilico.
Raccogliete tutto in una zuppiera e versatevi sopra le conchigliette lessate e appena scolate in modo che la pasta calda faccia fondere un minimo la mozzarella.
Unite i capperi, mescolate e servite subito.