FARFALLE AI POMODORI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 800 g di pomodori verdi rotondi da insalata,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiai di formaggio pecorino romano grattugiato,
- 2 spicchi di aglio,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lavate i pomodori e tagliateli a fette orizzontali di circa un cm di spessore.
Ungete la placca del forno con un cucchiaio d'olio e sistematevi le fette di pomodoro in un solo strato.
Spellate gli spicchi d'aglio e tritateli finissimi insieme a cinque o sei foglie di basilico.
Cospargete il trito sulle fette di pomodoro e completate il condimento con sale, pepe e con due cucchiai d'olio.
Mettete la placca nel forno precedentemente scaldato a 200° e lasciate cuocere per circa un'ora fino a quando i pomodori saranno teneri e avranno preso un leggero colore caramellato.
Togliete la placca dal forno e schiacciate i pomodori con la forchetta in modo da formare una salsa cremosa.
Cuocete la pasta, scolatela e versatela sulla placca con i pomodori ancora caldi.
Mescolate bene in modo da raccogliere tutto il condimento e completate con il pecorino e con una macinata di pepe fresco.
Servite caldo.
Assicuratevi che i pomodori per questo piatto siano verdissimi anche internamente: solo così manterranno un piacevole sapore aspretto anche dopo la cottura.