

PENNE DEL MOZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 pomodori maturi,
- capperi,
- basilico fresco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 400 g di pasta tipo penne.

Pelare i pomodori, tritarli assieme ai capperi ed al basilico, porre il tutto in una ciotola e incorporarvi un po' di olio ed il parmigiano.

Dopo aver lessato la pasta, scolarla al dente e condirla con la salsa.

Volendo si può arricchire il piatto aggiungendo della mozzarella tagliata a dadini.