PASTA ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 pomodori maturi,
- 300 g di mozzarella,
- 8 foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Spezzettare i pomodori e la mozzarella, sminuzzare il basilico e mettere tutto in una scodella.
Salare, pepare e condire con olio di oliva, quindi lasciare riposare per un'oretta.
Nel frattempo lessare la pasta.
Quando sarà cotta versarci sopra questo veloce sughetto.
Si può aggiungere, volendo, dell'aglio tritato o dell'origano.