

CONCHIGLIETTE ALLA SILVERIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchigliette,
- 100 g di mozzarella,
- 2 pomodori grandi maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- alcune foglie di prezzemolo,
- 1 foglia di menta,
- 1 noce,
- 5 pinoli,
- 1 pizzico di origano,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di sale marino integrale,
- olio al peperoncino (facoltativo).

Tagliare la mozzarella a dadini molto piccoli, metterla in una terrina insieme ai pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti piccoli; unire lo spicchio d'aglio spremuto con l'apposito spremiaglio, o tritato molto finemente.

Aggiungere l'olio, il sale e il trito di basilico, prezzemolo, menta, noce e pinoli.

Spolverare di origano e maggiorana, mescolare bene e lasciare riposare per almeno due ore.

Appena le conchigliette sono cotte al dente, scolarle e versarle subito nella terrina; mescolare aggiungendo il parmigiano grattugiato.

Chi lo gradisce, aggiungerà alla sua porzione la giusta dose di olio al peperoncino.