

Pasta gratinata alla sorrentina (*alla buona*)



Diciamo subito che quella che propongo è una versione *povera* dei ben più famosi gnocchi alla sorrentina; e che per farla ancora più semplice ed economica utilizza della mozzarella da cucina in luogo della più nobile e saporita mozzarella di bufala.

Ma, come tutte le paste al forno, quando arriva in tavola, ve lo assicuro, fa sempre il suo bell'effetto.

E non la rifiuta nessuno!

Per preparare questa pasta velocemente l'ideale sarebbe avere un bel sugo semplice di pomodoro ma, se non ce n'è di pronto, tanto vale prepararne un po' di più: tornerà utile il giorno dopo!

Poi, se si vuole andare alla grande e usare la mozzarella di bufala, più ricca di liquido rispetto a quella da cucina, aumentarne la dose per persona di un quarto almeno.

Per la pasta, ognuno si regoli col formato di pasta corta che preferisce (*le mie versioni delle ricette sono sempre molto democratiche...*); e lo stesso vale per la quantità del sugo di pomodoro con cui condire la pasta.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per persona:

per la salsa ([vedi nota](#)):

pelati	lattina	1
olio EVO	CT.	2
zucchero	presa	1
aglio	spicchi	2
sale e pepe		QB.
basilico	mazzetto	½

per la pasta:

pasta corta	g	80
mozzarella da cucina		40
se bufala...	g	50
parmigiano		QB.
basilico per la decorazione finale		Ad Lib

Preparazione:

Per prima cosa, se non abbiamo già pronto un sugo di pomodoro, prepararne uno semplice e veloce:

far imbiondire appena nell'olio d'oliva i due spicchi d'aglio, sbucciati e appena schiacciati con la lama del coltello, finché non sprigionano il loro profumo.

Togliere un attimo il pentolino dal fuoco (eviteremo spruzzi in giro per i fornelli) e versare i pelati spezzettati a mano. Rimettere sul fuoco salando e pepando a piacere aggiungendo anche dopo qualche minuto una presa di zucchero e un mezzo mazzetto di basilico.

Proseguire la cottura per ancora una decina di minuti, non oltre: è un sugo semplice che deve (dovrebbe) mantenere tutto il sapore del pomodoro fresco, arricchito dai profumi dell'aglio e del basilico.

(questi due aromi dovranno essere tolti dalla parte di salsa che si userà per condire la pasta...)

Cuocere la pasta al dente, scolarla e versarla in una teglia appena unta d'olio d'oliva.

Condirla con il sugo di pomodoro e la mozzarella tagliata a dadolini e mescolare.

Cospargere generosamente di parmigiano e passare per 5 minuti sotto al grill del forno regolato al massimo.

Sfornare e, volendo dare un tocco più raffinato alla teglia, decorare con delle foglie di basilico.

(io in queste foto non l'ho fatto: avevo appetito e non volevo aspettare oltre!)

Servire *(volendo direttamente dalla teglia in tavola)* e gustarsi questa pasta semplice ma gustosa

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Salsa di pomodoro: come già scritto sopra... tanto vale prepararne un po' di più: tornerà utile il giorno dopo!*
- *Per chi vuole far prima e non usare il grill, se si usa una mozzarella fresca o di bufala, questa pasta può essere condita in una zuppiera col sugo e la mozzarella e poi saltata in padella fino a che la mozzarella comincia appena a filare. A quel punto, fuori dal fuoco, cospargere di parmigiano e servire.*