

Pasta pomodorini e feta



Ingredienti

Feta 200 g
Pomodorini 400 g
Pasta 300 g
Sale q.b.
Origano q.b.
Olio q.b.
Pepe q.b. (Opzionale)
Basilico qualche foglia

Questa ricetta, trovata in rete, è stata davvero una piacevole scoperta. È adatta per un primo piatto caldo, ma è buonissima anche per un pranzo freddo. È semplice e veloce, ma molto gustosa. È da provare!

Dopo aver lavato i pomodorini adagiarli in una teglietta da forno.



Condirli con poco sale, olio evo, pepe se gradito, e origano e mescolarli. Al centro posizionare la porzione di Feta sulla quale andrà cosparsa un po' d'olio e un po' d'origano. Infornare per 30 minuti a 180°.



Nel frattempo cuocere la pasta con poco sale (la Feta è già abbastanza salata).

Mescolare bene i pomodorini e la Feta cotti e aggiungere qualche fogliolina di basilico, lasciando il tutto nella teglia.



Scolare la pasta e versarla nel condimento, mescolare bene finché non sia tutto ben amalgamato.



Impiattare e servire calda.

In alternativa mettere in frigo se si vuole gustare come piatto freddo.



FONTE: Cookist