

Le Tagliarelle



Ingredienti

Per le tagliarelle:

400gr di mozzarella

Per i pomodori :

100gr pomodoro datterino

1 spicchio di aglio

4 foglie di basilico fresco

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Per il pane bruschettato:

pane a cubetti q.b.

1 spicchio di aglio

Olio evo q.b

Preparazione

Taglio a fette grosse la mozzarella e le metto in una padella a scaldare a fuoco basso, quando sono tiepide le prendo e le adagio sopra un foglio di carta da forno e con l'aiuto di un mattarello le stendo per poi tagliarle a striscie ottenendo le tagliarelle .

In una casseruola metto l'aglio leggermente schiacciato con 1 cucchiaio di olio , unisco i pomodori tagliati a meta' regolo di sale e cucino per 5 minuti.

In una padella scaldo 2 cucchiai di olio con 1 spicchio di aglio , unisco i cubetti di pane per poi rosolarli bene.

In un piatto metto le tagliarelle con sopra i pomodorini, il pane bruschettato e alcune foglie di basilico.

