



PASTA

Rotolini di reginette ai pomodori secchi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

550K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Reginette

20 Pomodori secchi sott'olio

80 g di Noci sgusciate

1 Limone

40 g di Parmigiano grattugiato

40 g di Pangrattato

Menta

Origano secco

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata.
- Nel frattempo preparate il condimento. Tritate finemente i pomodori, le noci e qualche foglia di menta e versate il tutto in una ciotola con metà dose di olio; aggiungete il succo di limone, aggiustate di sale e mescolate con cura, in modo da far amalgamare bene gli ingredienti.

- Scolate la pasta molto al dente, conditela con il resto dell'olio e il parmigiano e lasciatela intiepidire; quindi, con l'ausilio di una forchetta, prendete un po' di fili di pasta per volta e arrotolateli, in modo da formare tanti rotolini.
- Quando avrete arrotolato tutta la pasta, disponetela su una pirofila unta con un fondo di olio.
- Sistemate su ogni rotolino un po' di sugo ai pomodori secchi, livellate bene e coprite con una generosa spolverata di pangrattato e un po' di origano. Mettete in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 10-15 minuti, finché la superficie avrà formato una crosticina bruna, quindi servite immediatamente.

Margherita Pini