

Spaghetti con pomodori datterino arrosto



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cacio ricotta: a piacere
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Origano fresco: qualche rametto
- Pomodori datterino: 600 gr
- Spaghetti: 350 gr

For this recipe we used:

Polpa Fine a piacere



Preparazione

Scalda il forno a 120°C.

Sciacqua i pomodorini sotto l'acqua, asciugali e disponili in una teglia da forno.

Condiscili con abbondante olio extravergine di oliva, sale, pepe nero macinato al momento e qualche rametto di origano fresco.

Aggiungi i due spicchi di aglio affettati sottili. Mescola i pomodori per condirli uniformemente.

Inforna i pomodori quando il forno è caldo e lasciali cuocere per circa 3 ore, controllando di tanto in tanto. Non devono bruciare ma ammorbidirsi e caramellarsi.

Quando sono pronti i pomodorini possono essere raccolti in un barattolo di vetro.

Coprili con il loro olio e conservali in frigo, potrai usarli per condire la pasta, per una bruschetta o per un'insalata di riso fredda.

Per condire la pasta, cuoci gli spaghetti in acqua bollente salata, scolala e poi condiscila con la **polpa fine Pomì**. Aggiungi una generosa spolverata di cacio ricotta, per aggiungere sapidità al piatto. I pomodorini arrostiti lentamente tirano fuori tutta la loro dolcezza, quindi serve tanto buon cacio ricotta per bilanciarne la dolcezza.