



RIGATONI POMODORINI E RICOTTA DI BUFALA

SOYEZ À LA MODE !

C'est une recette à la mode en ce moment ! Et on a voulu la refaire en mode Bomba :

La Ricotta di Bufala carrément
Bomba Atomica !

**MOT DU CHEF " ON EST OBLIGÉS
À LA SCARPETTA !"**

INGRÉDIENTS

POUR 2/3 PERSONNES :

250gr Pasta
250gr Tomate grappe
200gr Ricotta di Bufala
2 Branches de Basilic
4 Gousses d'Ail
2cas Olives Taggiasca
quelques gouttes de Tabasco Vert
Piment d'Espelette
Sel & Poivre
Huile d'Olive

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Lancer la cuisson de Rigatoni dans une casserole avec eau bouillante salée pour environ 6 minutes.

Important : prendre le temps de cuisson le plus bas écrit sur votre paquet de pasta et la faire cuire pour $\frac{3}{4}$ de ce temps.

2. Couper les tomates cerises en deux et les déposer dans une plaque avec les olives Taggiasche, sel, ricotta di bufala, les gousses d'ail, piment d'espelette, poivre, huile d'olive, les branches basilic, le tabasco et un peu de zeste de citron.

3. Couvrir la plaque avec de l'aluminium (ou le couvercle de la plaque) et faire cuire au four à 200° pour 20 minutes.

4. Sortir la pasta et la placer dans une plaque avec un filet d'huile d'olive. Laisser refroidir.

5. Une fois que la cuisson de tomates est terminée, retirer les gousses d'ail et le basilic.

6. Unir la pâte à la plaque de tomates et mélanger.

7. Hacher à l'intérieur du basilic et goûtez !
on peut la manger chaude ou froide !

