

Orecchiette alla crudaiola con pomodori, rucola e Castelmagno DOP

Ingredienti

400 g di orecchiette fresche

300 g di pomodorini piccadilly

rucola

un pezzetto di Castelmagno di breve stagionatura

uno spicchio d'aglio

olio, sale e pepe

Scottare velocemente i pomodorini in acqua bollente, scolarli e spellarli.

Soffriggere lo spicchio d'aglio in una padella con poco olio, appena sarà dorato eliminarlo e allontanare dal fuoco. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e trasferirla nella padella con l'olio. Tagliare i pomodorini a pezzetti, salarli e trasferirli nella padella con la pasta, mescolando velocemente. Far riposare.

Nel frattempo intagliare il formaggio con l'apposito attrezzo (o con un coltello ben affilato) per formare delle scaglie.

Trasferire la pasta nei piatti singoli e guarnire con la rucola spezzettata e con le scaglie di Castelmagno. Completare con un po' di pepe macinato al momento.