

Bucatini alla pizzaiola

La ricetta dei **bucatini alla pizzaiola**, un vero tripudio di sapori in un piatto che potrà essere gustato sia caldo che freddo. Scopriamo come realizzarlo.



INGREDIENTI

- 400 g **Pomodori pelati**
- 50 g **Parmigiano Reggiano**
- 250 g **Mozzarella a fette**
- 1 **Aglione**, spicchio
- 320 g **Bucatini**
- q.b. **Basilico fresco**
- q.b. **Origano secco**
- 8 **Pomodorini**
- 1 cucchiaino **Zucchero**
- q.b. **Olio extravergine**
- 3 cucchiaini **Pane grattugiato**
- q.b. **Sale**

PREPARAZIONE



Per prima cosa riducete a pezzetti i pomodori pelati e lasciateli cuocere per circa 20 minuti con lo spicchio d'aglio e l'olio, aggiustate di sale e unite delle foglie di basilico.



Nel frattempo mettete a lessare i bucatini e scolateli al dente, passandoli quindi sotto acqua corrente per bloccare la cottura. Quindi condite con la salsa al pomodoro e parmigiano e mescolate.



A questo punto ungete una teglia da forno, disponete sul primo strato i bucatini a cui farà seguito uno strato di mozzarella a fette, origano, basilico e proseguite fino ad esaurire gli ingredienti.



Come ultimo strato, quello di superficie, unite i pomodori tagliati a metà e copriteli anche loro con parmigiano e pane grattugiato per poi mettere in forno per circa mezz'ora.



Quindi, una volta pronta, sfornate e lasciate riposare per almeno un'altra mezz'ora prima di servire nei piatti.