

Pasta alla checca

La **pasta alla checca** è una ricetta romana dove la pasta cotta al dente va condita con un sugo che si cuoce nella stessa pentola della pasta. Ecco i passaggi per preparare la ricetta della pasta alla checca.



INGREDIENTI

- 400 g **Spaghetti**
- 200 g **Mozzarella**
- 100 g **Caciotta dolce**
- 4 **Pomodori maturi**
- q.b. **Basilico**
- 2 cucchiaini **Olio di oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Cuocete la pasta al dente in una pentola con abbondante acqua bollente.



Appena l'acqua riprenderà il bollore al posto del coperchio sistemate una terrina con dentro mozzarella a pezzetti, caciotta e pomodori tagliati a dadi, basilico a pezzetti, olio d'oliva, sale e pepe.



A cottura ultimata scolate gli spaghetti, versatevi il condimento preparato e mescolate velocemente.