

# Pasta alla checca

Categoria: Saperi d'Italia - Lazio



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 15 min  
**Cottura:** 12 min  
**Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso  
**Difficoltà:** Bassa

La pasta alla checca è un primo piatto primaverile tipico romano: un'insalata di pasta corta (sedanini, pennette, fusilli, farfalle) condita con mozzarella di bufala, caciotta romana, pomodori e basilico fresco.

La pasta alla checca è una preparazione molto diffusa in tutta Italia (anche se non tutti forse sanno che si chiama così) ed è ottima da gustare sia tiepida (di questo modo il formaggio si scioglierà leggermente), sia fredda!

Per preparare un'ottima pasta alla checca fondamentale è la qualità degli ingredienti: i pomodorini dovranno essere dolci e saporiti, la mozzarella di bufala di qualità.



## Ingredienti:

» <b>Basilico</b> qualche fogliolina	» <b>Pasta</b> (sedanini, fusilli o penne), 400 gr
» <b>Caciotta romana</b> 200 gr	» <b>Pepe</b> q.b.
» <b>Mozzarella</b> di bufala, 200 gr	» <b>Pomodori</b> ciliegino, 350 gr
» <b>Olio</b> extravergine di oliva, q.b.	» <b>Sale</b> q.b.

## Preparazione



Per preparare la pasta alla checca iniziate ponendo a cuocere in abbondante acqua bollente salata la pasta (1), quando sarà pronta scolatela, conditela con poco olio (per evitare che attacchi) e fatela intiepidire. Nel frattempo tagliate a cubetti la caciottina romana (2) e la mozzarella di bufala (3),



lavate i pomodorini e tagliateli in quarti (4). Mettete tutto in una ciotola capiente (5), condite con dell'olio extravergine di oliva (6)





aggiungete la pasta tiepida (o fredda) (7), il basilico spezzettato (8) e aggiustate di sale e di pepe (9).  
Servite la pasta alla checca tiepida o fredda!