

# Pâtes roulées à la napolitaine à Mozzarella et au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45-50 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g de [fromage Mozzarella](#)

50 g [Pecorino romano](#) râpé

400 g fusilli (pâtes torsadées)

400 g tomates fraîches

10 cl huile d'olive

sel, poivre, origan

## Préparation

Dans une marmite d'eau salée, pochez les pâtes. Laissez en attente. En même temps, mondez, épépinez, concassez les tomates. Emincez la Mozzarella. Versez dans une casserole. Ajoutez le Pecorino, l'origan salé et poivrez à point. Mélangez le tout et posez sur le feu 20 minutes. Egouttez les pâtes. Versez-les dans un plat à gratin huilé. Nappez de sauce. Enfourez 10 minutes en haut d'un four chaud (260°). Servez tel quel.