

SECONDI

# Provolone alla Pizzaiola

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 4 - 6 persone)

### Provolone Cademartori

10 fette

### Pomodori pelati

400 gr

### Aglio

1 spicchio

### Origano

q.b.

### Sale e pepe

q.b.

### Olio Extravergine d'oliva

q.b.

## Descrizione

Ecco un'idea davvero semplice da realizzare e che sicuramente da oggi entrerà nei vostri menù: la provolone alla pizzaiola. Bastano dei pomodori pelati e il sapore speciale del Provolone Cademartori per trasformare questo piatto in una vera golosità. Filante e leggermente piccante, accompagnata da un sugo al profumo di basilico che ben si sposa con qualche fetta di pane, la provolone alla pizzaiola è un secondo piatto ricco di gusto. Il segreto per la perfetta riuscita del piatto? Lasciar asciugare bene le fette di Provolone Cademartori prima di cucinarle e toglierle immediatamente dalla fiamma non appena inizieranno a sciogliersi.

Assieme a questo piatto portate in tavola una generosa bottiglia di vino rosso tipo Barbera (da bere con moderazione). Tagliate il Provolone Cademartori a fette dello spessore di circa 2 cm. Potete cucinarle lasciandole in questa tipica forma a mezza luna o tagliarle ancora e trasformarle in due triangoli. Mettete le fette in frigo e lasciatele seccare per almeno due ore. Nel frattempo preparate il sugo: mettete 3 cucchiaini d'olio in una pentola assieme allo spicchio d'aglio, fate insaporire e versate i pelati con mezzo bicchiere d'acqua e l'origano. Per dare al vostro piatto un profumo eccezionale, cercate dell'origano fresco. In alternativa quello secco andrà altrettanto bene. Se non vi piace l'origano potete usare il basilico con le stesse modalità. Aggiustate di sale, pepe e lasciate andare fino a che il sugo non si sarà addensato (30 minuti circa). Quando il sugo sarà pronto adagiatevi le fette di provolone e senza girarle cucinatele finché si saranno sciolte appena. Impiattate la provolone alla pizzaiola con alcune foglie di origano o basilico come decorazione e servite subito!