

PRIMI PIATTI

# Pasta con ricotta e pistacchi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



## INGREDIENTI

SEDANI RIGATI o rigatoni - 400 gr

RICOTTA DI PECORA 500 gr

PISTACCHI sgusciati - 100 gr

SALE

PEPE NERO

La **pasta con ricotta e pistacchi** è tutto sommato una pasta semplice anche se impreziosita dal verde dei pezzettini di pistacchi che rendono il tutto cromaticamente e gustativamente più interessante.

Si tratta di una pasta da preparare davvero negli ultimi minuti prima di mettersi a tavola anche per garantire la cremosità della ricotta che, altrimenti, s'asciugherebbe nell'attesa.

Un primo piatto tutto da provare, seguite la nostra ricetta e non perdetevi anche la variante [con ricotta e pancetta!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la pasta con ricotta e pistacchi, come prima cosa setacciate la ricotta di pecora per renderla più vellutata.



- 2 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta.





3 Tritate i pistacchi non troppo finemente.



4 Ammorbidite la ricotta setacciata con poca acqua di cottura della pasta.



5 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella ciotola con la ricotta.



6 Unite anche i pistacchi a pioggia, conservandone qualcuno per la decorazione finale.



7 Mescolate bene e se vi piace aggiungete del pepe nero appena macinato.



8 Servite immediatamente la pasta aggiungendo altri pezzettini di pistacchi e altro pepe nero a piacere.



## CONSIGLI

**È necessario passare la ricotta al setaccio?**

Sì perché questo passaggio rende la ricotta più morbida e setosa

**Ho della ricotta vaccina, va bene lo stesso?**

Sì andrà benissimo!

**Posso utilizzare delle noci al posto dei pistacchi?**

Sì, poiché si sposano molto bene!

**Mi daresti idee per altri piatti veloci e particolari come questo?**

Prova la pasta con zafferano e rucola e la pasta zucca e grana.