

PRIMI PIATTI

Casarecce con pistacchio e ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIPOLLA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
RICOTTA 350 gr
PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE 100
CASARECCE 350 gr
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una padella fate rosolare la cipolla con l'olio.



2 Unite la ricotta vaccina, mescolare e, se necessario, unite poca acqua.



3 Unite il pesto.



4 E mescolare.



5 In una pentola e con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e conditela con la salsa.

