

PRIMI PIATTI

Farfalle verdi con la ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di farfalle verdi
1 spicchio di aglio
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
100 g di pancetta
500 g di passata di pomodoro
poco origano
250 g di ricotta fresca (possibilmente di bufala)
100 g di caciocavallo grattugiato
sale.

PREPARAZIONE





2 In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio.

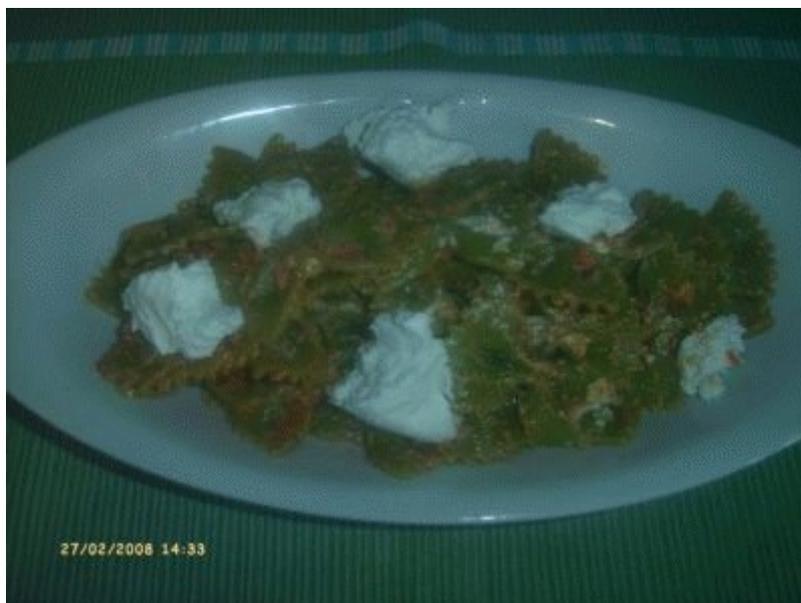
Unite la pancetta e fatela rosolare.

Unite la passata, l'origano ed il sale e fate cuocere 20-25 minuti.



3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mettetela in un piatto da portata.

Coprite con cucchiariate di ricotta.



4 Il sugo.



5 Ed il caciocavallo.

