

PRIMI PIATTI

Maccheroni con la ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

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



INGREDIENTI

MACCHERONI 400 gr

POMODORI oppure pomodori pelati - 1 kg

CIPOLLE ½

RICOTTA DI PECORA 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

BASILICO

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

Se volete fare un pasto unico che faccia contenti grandi e piccoli, provate questi **maccheroni alla ricotta**. Basterà creare un mix di ingredienti semplici e genuini come il pomodoro e la ricotta per ottenere un piatto molto gradevole e apprezzato. La pasta con la ricotta infatti è sana, semplice e digeribile, mette d'accordo tutta la famiglia!

Poi se amate i primi con la ricotta vi consigliamo anche:

[pasta con ricotta e pistacchi](#)

[pasta con ricotta e pancetta](#)

PREPARAZIONE

- 1 Fate imbiondire la cipolla affettata in un tegame con l'olio, quindi versate i pomodori che avrete pelato e privato dei semi, salate e lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco lento.



- 2 Poco prima di spegnere aggiungete qualche foglia di basilico. Nel frattempo lessate al dente la pasta e, a parte, in una zuppiera, stemperate la ricotta con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiungete alla ricotta un mestolo di salsa e spolverate di parmigiano.



- 3 Versate quindi la pasta, mescolate e condite con il rimanente sugo.