

PRIMI PIATTI

## Orecchiette con pomodori e cacioricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI:

[molto facile](#)



### INGREDIENTI

500 g di orecchiette  
400 g di pomodori maturi  
4 cucchiaini di cacioricotta  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 In un tegame mettete in olio i pomodori spezzettati e fateli cuocere per una decina di minuti.

Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, quindi colatele e conditele con il cacioricotta e il sugo di pomodoro preparato in precedenza.

Mescolate bene la pasta e servitela subito ben calda.