

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.