

PRIMI PIATTI

Pasta con pomodorini e ricotta salata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pasta con pomodorini e ricotta salata è un primo piatto facile facile. Il condimento si prepara mentre la pasta cuoce, aiutandovi con un grande risparmio di tempo. Per gustare al meglio la pasta con pomodorini e ricotta salata dovete usare degli ottimi pomodori e non temete di essere generosi con la ricotta salata! Amate la ricotta salata? Ecco per voi un'altra golosa ricetta: provate a usarla con [e uova e lo speck!](#)

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr
POMODORI CILIEGINI 400 gr
RICOTTA SALATA 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 2 foglie
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione, quando l'acqua spicca bollore tuffatevi le mezze maniche.



- 2 Nel frattempo scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia.



- 3 Intanto lavate e tagliate i pomodorini a metà.



- 4 Non appena l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i pomodorini alla padella.



- 5 Insaporite il sugo con delle foglie di basilico spezzettati a mano, salate adeguatamente. Quando i pomodorini saranno ben appassiti formando una bella crema sul fondo della padella il sugo è pronto.



- 6 Rimuovete l'aglio dalla padella. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo aggiungendo anche un po' d'acqua di cottura della pasta stessa.

Saltate la pasta per qualche minuto e ultimate la preparazione con altre foglie di basilico fresco.



- 7 Impiattate la pasta e servitela con una generosa grattugiata di ricotta salata.



NOTE

La ricotta salata è un altro di quei prodotti che possono ben renderci orgogliosi. Conosciuta in tutto il mondo, la ricotta salata viene prodotta dal latte di pecora, capra, latte misto o vaccino e le sue caratteristiche nutritive lo rendono un piatto eccezionale per digeribilità e gusto. Le migliori sul mercato arrivano da Sardegna, Sicilia e Umbria e ben si prestano a molti tipi di preparazioni sia dolci che salate. La ricotta è stato per molto tempo un "alimento furbo" usato dalla classe contadina che lo apprezzava moltissimo per la facile reperibilità, il grande apporto calorico e il basso costo.