

PRIMI PIATTI

# Pasta ricotta e pistacchi.

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

400 g di maccheroni di pasta fresca  
500 g di ricotta di pecora  
100 g di pistacchi sgusciati (se di Bronte meglio)  
sale e pepe nero di mulinello.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate la pasta in acqua salata, mentre cuoce passate al setaccio la ricotta in una zuppiera e ammorbiditela con qualche cucchiaino di acqua di cottura.  
Tritate grossolanamente i pistacchi.  
Scolate e condite la pasta con la ricotta, porzionate e cospargete con abbondante trito di pistacchi e una generosa anzi generosissima grattata di pepe.  
Servire caldissima, meglio tenere in caldo anche i piatti di servizio, il sapore delicato del condimento viene spezzato dall'aggressività dl pepe.