

PRIMI PIATTI

Pasta alla pecoraia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta alla pecoraia** è un tipico piatto calabrese, il nome probabilmente deriva dall'estrema rusticità del piatto, preparato, quindi, con ciò che un allevatore di pecore poteva avere a disposizione: un po' di ricotta di pecora, magari anche un po' affumicata e un po' di salsiccia.

Un piatto d'altri tempi, probabilmente nemmeno un piatto da tutti i giorni data la ricchezza degli ingredienti con i quali si prepara, sicuramente un primo piatto che ancora oggi risveglia le papille gustative al solo pensiero. La ricetta è ottima e decisamente semplice da fare, ma di certo non banale! Provate questa ricetta e vedrete che

meraviglia! Amate i piatti veloci ma ricchi di gusto?
allora vi lasciamo quest'altra ricetta che non dovete
assolutamente perdere: [pasta peperoni e mollica!](#)

INGREDIENTI

PASTA 400 gr
RICOTTA DI PECORA 250 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
RICOTTA AFFUMICATA
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1
BASILICO
ORIGANO ESSICCATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla e mettetela a rosolare in una padella con un po' di olio extravergine d'oliva.





- 2 Eliminate il budello dalla salsiccia e spezzettatela a mano, quindi unitela alla padella con la cipolla. Mescolate e lasciate rosolare bene.





3 Quando la salsiccia si è ben rosolata unite la passata di pomodoro e aromatizzate con un po' di origano secco e qualche foglia di basilico fresco.





- 4 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollore. Quando l'acqua bolle, salatela e versateci la pasta.



- 5 A metà cottura della pasta, unite alla salsa la ricotta con un mestolo di acqua di cottura della pasta.



6 Scolate la pasta al dente ed unitela al sugo, mantecate bene.



7 Servite la pasta alla pecoraia con una grattugiata di ricotta affumicata.



