

PRIMI PIATTI

Pasta con ricotta e pistacchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **12 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

SEDANI RIGATI o rigatoni - 400 gr

RICOTTA DI PECORA 500 gr

PISTACCHI sgusciati - 100 gr

SALE

PEPE NERO

La **pasta con ricotta e pistacchi** è tutto sommato una pasta semplice anche se impreziosita dal verde dei pezzettini di pistacchi che rendono il tutto cromaticamente e gustativamente più interessante.

Si tratta di una pasta da preparare davvero negli ultimi minuti prima di mettersi a tavola anche per garantire la cremosità della ricotta che, altrimenti, s'asciugherebbe nell'attesa.

Un primo piatto tutto da provare, seguite la nostra ricetta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la pasta con ricotta e pistacchi, come prima cosa setacciate la ricotta di pecora per renderla più vellutata.



- 2 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta.



3 Tritate i pistacchi non troppo finemente.



4 Ammorbidite la ricotta setacciata con poca acqua di cottura della pasta.



5 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella ciotola con la ricotta.



6 Unite anche i pistacchi a pioggia, conservandone qualcuno per la decorazione finale.



7 Mescolate bene e se vi piace aggiungete del pepe nero appena macinato.



- 8 Servite immediatamente la pasta aggiungendo altri pezzettini di pistacchi e altro pepe nero a piacere.



CONSIGLI