

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio e olio con la ricotta

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
RICOTTA DI MUCCA 250 gr
PECORINO GRATTUGIATO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE GROSSO

Fare gli **spaghetti aglio e olio con la ricotta** è davvero semplice da fare, una ricetta perfetta quando avete poco tempo e poche risorse. In pochissimo tempo e con pochissimi ingredienti riuscirete a portare a tavola un piatto ricco di gusto spendendo pochissimo!

Ecco la ricetta per fare questo primo piatto economico in maniera perfetta!

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli spaghetti aglio e olio con la ricotta: per prima cosa, portate a

bollore dell'acqua in una capace casseruola. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, mettete a cuocere gli spaghetti e portate a cottura.



- 2 Mentre gli spaghetti cuociono, prendete una padella versate al suo interno un abbondante giro d'olio, accendete il fuoco e lasciate scaldare.



- 3 Tagliate finemente lo spicchio d'aglio e aggiungetelo in padella con l'olio caldo.



- 4 Prendete il peperoncino, affettatelo finemente, trasferitelo in padella con l'olio e aglio e lasciate insaporire a fuoco basso.





5 Mentre l'olio si stà aromatizzando con l'aglio e il peperoncino, trasferite la ricotta in un contenitore e lavoratela con la frusta, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura della pasta.





- 6** Dopo averla lavorata bene, aggiungete a questo punto anche il pecorino grattugiato e continuate a lavorare il composto con la frusta, in maniera tale da amalgamare bene i due ingredienti tra di loro e formare un unico composto.



- 7** Fate un trito fino di prezzemolo abbastanza fino e aggiungetelo nella padella con l'olio, l'aglio e il peperoncino.

Spegnete il fuoco e lasciate il tutto in infusione.



8 Appena gli spaghetti avranno raggiunto la cottura desiderata, accendete nuovamente la padella con gli aromi e scolateci direttamente la pasta, lasciate insaporire per qualche minuto.





- 9 Spegnete il fuoco e aggiungete in padella il composto di ricotta e pecorino e mantecate il tutto.



- 10 Impiattate e servite con l'aggiunta di una fogliolina di prezzemolo per guarnizione.

