

PRIMI PIATTI

Fusilli velocissimi con ricotta, crudo e noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fusilli velocissimi con ricotta, crudo e noci e sono velocissimi davvero! 5 minuti per tritare le noci e tagliare il prosciutto che andranno mescolati con la ricotta, il tempo di cuocere la pasta e mescolarla al condimento con la ricotta ed il gioco è fatto.

Un primo semplice e veloce e decisamente economico ideale per chi vuole portare a tavola un primo speciale senza star troppo tempo ai fornelli.

Un piatto rustico e molto saporito che vi tornerà utile in tantissime occasioni.

Provate questa versione al prosciutto ma qualora lo

vogliate poterlo sostituire con lo speck, sarà ottima lo stesso.

E se vi piacciono questo genere di proposte, provate anche questi altre ricette di primi gustosi:

[pasta cardoncelli e pecorino](#)

[pasta al gorgonzola cremoso](#)

[pasta salsiccia e funghi](#)

INGREDIENTI

RICOTTA DI MUCCA 300 gr

FUSILLI 400 gr

PROSCIUTTO CRUDO oppure speck - 100

gr

NOCI 12

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei fusilli con ricotta, crudo e noci per prima cosa portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi i fusilli.





2 Nel frattempo tagliate il prosciutto crudo o lo speck a listarelle.



3 Prendete i gherigli di noci, se avete le noci intere sgusciatele e tritateli al coltello.



4 Trasferite la ricotta in una ciotola e lavoratela con una forchetta fino ad ottenere una crema liscia.



5 Aggiungete le listarelle di speck o prosciutto crudo e le noci e mescolate nuovamente. Per ammorbidire un po' di più il composto, aggiungete un mestolino d'acqua di cottura della pasta e mescolate per rendere il tutto cremoso.





6 Scolate la pasta e trasferitela nella ciotola con il condimento e mescolate per amalgamare bene il tutto.



7 Ultimate con una spolverata di parmigiano grattugiato e pepe nero appena macinato. Servite immediatamente.

