

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con cacio ricotta

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



Pasta al pomodoro ma non la solita pasta al pomodoro, infatti si tratta di "orecchiette con cacio ricotta!". Il cacio ricotta conferirà alla vostra pasta una nota cremosa e sapida che permetterà alla vostra pasta al pomodoro di diventare un piatto a dir poco indimenticabile.

Se poi non avete a disposizione degli ottimi pomodori San Marzano ma soltanto dei pomodori pelati in scatola, non vi preoccupate, potrete ottenere ugualmente un ottimo risultato, esattamente come noi! Cucinate anche voi le orecchiette con cacio ricotta!

## INGREDIENTI

ORECCHIETTE 500 gr

CACIORICOTTA 4 cucchiaini da tavola

POMODORI maturi - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel fondo d'olio in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio e fate soffriggere.



- 2 Nel frattempo frullate dei pomodori pelati insieme al basilico e trasferite la passata nella padella.



- 3 Fate cuocere il sugo a fuoco moderato facendolo restringere. Insaporitelo con un bel pizzicotto di sale e un peperoncino rosso tagliato in pezzi, se vi piace.



- 4 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela adeguatamente e tuffatevi le orecchiette fresche. Portate le orecchiette a cottura al dente.



- 5 Togliete lo spicchio d'aglio dal sugo, ammorbiditelo con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta per legarlo meglio.



**6** Scolate la pasta e trasferitela in padella insieme al sugo e mescolate per condire alla perfezione.



**7** Grattugiate una generosa quantità di cacio ricotta sulla pasta, la quantità è a piacere. Mescolate bene affinché il cacio ricotta si fonda nel sugo.



**8** Servite immediatamente le orecchiette ben calde aggiungendo a piacere dell'altro cacio ricotta appena grattugiata.



