

PRIMI PIATTI

Orecchiette con pomodori e cacioricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

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



INGREDIENTI

500 g di orecchiette
400 g di pomodori maturi
4 cucchiaini di cacioricotta
sale.

PREPARAZIONE

1 In un tegame mettete in olio i pomodori spezzettati e fateli cuocere per una decina di minuti.

Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, quindi colatele e conditele con il cacioricotta e il sugo di pomodoro preparato in precedenza.

Mescolate bene la pasta e servitela subito ben calda.