

PRIMI PIATTI

Orecchiette con ragu' di carne di cavallo

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: 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.