

PRIMI PIATTI

# Pasta alla carrettiera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA D'INFUSIONE**



## INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr  
POMODORI 800 gr  
BASILICO  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
RICOTTA SALATA 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
60 gr  
SALE

## Preparazione

**1** Scottate per 30 secondi i pomodori in acqua bollente, quindi spellateli e tagliateli a pezzi. Mettete i pomodori in infusione

Scolate i bucatini ed amalgamateli al condimento di pomodori in infusione preparata precedentemente.

Ultimate il condimento con una bella grattugiata di ricotta salata o peperoncino.





















