

PRIMI PIATTI

# Pasta con pomodorini e ricotta salata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **13 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La pasta con pomodorini e ricotta salata è un primo piatto facile facile. Il condimento si prepara mentre la pasta cuoce, aiutandovi con un grande risparmio di tempo. Per gustare al meglio la pasta con pomodorini e ricotta salata dovete usare degli ottimi pomodori e non temete di essere generosi con la ricotta salata! Amate la ricotta salata? Ecco per voi un'altra golosa ricetta: provate a usarla con [uova e lo speck!](#)

## INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr  
POMODORI CILIEGINI 400 gr  
RICOTTA SALATA 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BASILICO 2 foglie  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione, quando l'acqua spicca bollore tuffatevi le mezze maniche.



- 2 Nel frattempo scaldate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia.



- 3 Intanto lavate e tagliate i pomodorini a metà.



4 Non appena l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i pomodorini alla padella.



5 Insaporite il sugo con delle foglie di basilico spezzettati a mano, salate adeguatamente. Quando i pomodorini saranno ben appassiti formando una bella cremina sul fondo della padella il sugo è pronto.



- 6 Rimuovete l'aglio dalla padella. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo aggiungendo anche un po' d'acqua di cottura della pasta stessa.

Saltate la pasta per qualche minuto e ultimate la preparazione con altre foglie di basilico fresco.



- 7 Impiattate la pasta e servitela con una generosa grattugiata di ricotta salata.



NOTE