

PRIMI PIATTI

Spaghetti pomodorini, olive verdi e ricotta

di: *robies*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

90 g di spaghetti
125 g di pomodorini datterini o ciliegini
50 g di ricotta
15 g di pecorino o parmigiano
6 olive verdi
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mentre la pentola con l'acqua è sul fuoco tagliare in quattro i pomodorini e metterli in una ciotola insieme alle olive tagliate a rondelle, al prezzemolo ed il parmigiano.



- 2 Aggiungere 1 cucchiaio di olio.



- 3 Amalgamare bene.



4 Appena bolle l'acqua versare gli spaghetti nella pentola.



5 Quando mancano ancora 5 - 6 minuti alla fine della cottura della pasta, mettere la ciotola direttamente sulla pentola della pasta, abbassare leggermente la fiamma facendo continuare il bollore, lasciando un pertugio d'aria tra la pentola e la zuppiera, mescolare il composto dei pomodorini, che si scaldano leggermente, mantecare un po' .



6 Appena pronta la pasta scolarla e versarla direttamente nella ciotola, amalgamando bene il tutto.



7 Servire direttamente nella ciotola con la ricotta sbriciolata sopra.



NOTE