

MACCHERONI CON LA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 1 kg di pomodori freschi,
- 1/2 cipolla,
- 200 g di ricotta,
- olio d'oliva,
- sale,
- basilico,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Far imbiondire la cipolla affettata in 1 tegame con l'olio, quindi versare i pomodori pelati e senza semi, salare e far cuocere per circa 1 ora a fuoco lento.

Poco prima di spegnere aggiungere il basilico.

Intanto cuocere la pasta al dente e, a parte, in 1 zuppiera, stemperare la ricotta con 1 mestolo di acqua di cottura della pasta.

Aggiungere alla ricotta 1 mestolo di salsa e spolverare di parmigiano.

Versare la pasta, mescolare, condire con il resto del sugo.