

ORECCHIETTE CON POMODORO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo orecchiette,
- 60 g di ricotta dura,
- 250 g di pomodori pelati,
- basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

In una casseruolina scaldate quattro cucchiaini d'olio, versatevi un barattolo di pomodori pelati e un pizzico di sale. Lasciate sobbollire per circa mezz'ora.

Con i rebbi di una forchetta schiacciate i pomodori fino a ridurli una crema, aggiungete il basilico, spegnete e coprite. Lessate le orecchiette in acqua salata, sgocciolatele bene e passatele sul piatto da portata tenuto in caldo. Conditele con la salsa e la ricotta grattugiata.