
ORECCHIETTE POMODORO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 250 g di pomodori pelati,
- 1 manciata di basilico fresco,
- 3 cucchiaini di ricotta dura grattugiata,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- peperoncino,
- sale.

Prepara il sugo facendo rosolare nell'olio lo spicchio di aglio; quando è bello dorato toglierlo dal fuoco e unire i pelati e una spolveratina di peperoncino.

Lasciare cuocere per 15 minuti circa, mettere poi il basilico fresco tagliuzzato e spegnere.

Cuocere la pasta, dopodiché versarla in una ciotola capiente; infine condirla con il sugo preparato e con i 3 cucchiaini abbondanti di ricotta grattugiata.