

# ORECCHIETTE SELVATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 3 rametti di finocchietto selvatico,
- 2 scalogni,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 50 g di pinoli,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 50 g di ricotta dura,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di curry,
- sale,
- pepe.

In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e dorare gli scalogni, che avrete precedentemente pulito e sciacquato con cura.

Subito dopo, aggiungete il finocchietto tagliuzzato e lasciatelo dolcemente appassire.

Dopodiché, unite l'uvetta (ammorbidita e scolata), i pinoli ed irrorate il tutto con il vino bianco aumentando la fiamma per circa 5 minuti.

Mescolate di tanto in tanto e nel frattempo scottate le orecchiette in acqua bollente e salata, alla quale avrete aggiunto il curry.

Scolatele al dente e versatele in padella aggiungendo la ricotta dura grattugiata.

Saltatele velocemente, pepatele e servitele subito calde.