

LINGUINE CON SALAME PICCANTE E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di pasta tipo linguine,
- 80 g di salame piccante,
- 30 g di cipolla tritata,
- 100 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 cl di vino bianco,
- 1 carota.

Rosolare la cipolla, aggiungere il salame tagliato a striscioline e la carota a fettine.

Bagnare col vino e, quando evapora, aggiungere un mestolino d'acqua.

Cuocere per 10 minuti.

Lessare la pasta, scolarla e saltarla insieme con la ricotta tagliata a pezzettini.