

PENNETTE CON IL POMODORO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di penne rigate,
- 400 g di pomodorini a grappolo maturi e sodi,
- 60 g di ricotta salata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- basilico,
- origano,
- poco sale,
- pepe.

Lavate e asciugate i pomodori e tagliateli a fettine facendole cadere dentro un'insalatiera.

Al termine dell'operazione scolate dall'insalatiera l'acqua di vegetazione che si sarà depositata sul fondo e condite i pomodori con olio, poco sale (la ricotta è piuttosto salata) e pepe, basilico spezzettato e origano.

Grattugiate la ricotta usando una grattugia a fori grandi.

Cuocete la pasta, scolatela, amalgamatela con l'insalata di pomodori e completate il condimento con la ricotta grattugiata. Mescolate rapidamente e servite subito la pasta che dovrebbe essere gustata ancora calda.