
PERCIATELLI CON POMODORO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo perciatelli,
- 750 g di pomodori pelati,
- 150 g di ricotta di pecora fresca,
- 50 g di sugna,
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla piccola,
- 1 cucchiaio di basilico spezzettato,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

In un tegame di coccio fate rosolare la cipolla tritata con la sugna e l'olio, unite i pomodori pelati privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, fate cuocere a fuoco molto moderato e prima di ritirare la salsa aggiungetevi il basilico. In una terrina mescolate la ricotta con una terza parte della salsa servendovi di una forchetta per ben amalgamarle, versate il miscuglio nella salsa rimasta e mescolate.

Lessate i perciatelli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente, metteteli nel piatto da portata e conditeli con la salsa e con il pecorino grattugiato.