

# CRUDAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 400 g di pomodori maturi,
- 100 g di ricotta dura,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1 cipollotto fresco,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondare e lavare i pomodori, poi immergerli per qualche minuto in acqua bollente e pelarli.

Aprirli a metà, privarli dei semi, spezzettarli e metterli in 1 terrina.

Unirvi il basilico e il cipollotto lavati e tritati grossolanamente, 5 cucchiaini d'olio, sale e pepe; lasciar riposare per 30 minuti circa.

Intanto, cuocere la pasta al dente.

Scolarla e unirla alla salsa fredda e alla ricotta dura grattugiata.

Rimestare per mescolare tutti gli ingredienti e servire.