

Perciatelli con pomodoro e ricotta

Ingredienti

Per 4 persone

- 400g di perciatelli
- 750g pomodori pelati
- 150g ricotta di pecora fresca
- 50g sugna
- 5cl olio d'oliva extravergine
- 1 cipolla piccola
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 70g di pecorino grattugiato
- sale e pepe



Preparazione: 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.