

Pasta pomodoro e ricotta



La pasta pomodoro e ricotta è un vero e proprio “svuota frigo”! Perfetta anche per il pranzo in ufficio! Semplice e leggera, io l’ho preparata con delle farfalle integrali. Inoltre, potete preparare il sugo in abbondanza e conservarlo sotto vuoto per altre evenienze.

Ingredienti

200 g di farfalle integrali
1 pomodoro verde
750 ml di passata di pomodoro
200 g di ricotta
1 scalogno
olio evo
sale qb

Preparazione

Per preparare il sugo, mettete a bollire un pentolino d’acqua e lasciate sbollentare il pomodoro. Quando si sarà ammorbidito, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, poi pelatelo. Tagliate il pomodoro sbollentato a dadini, privandolo dei semi. A questo punto, mettete in una padella un filo di olio evo, tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in padella. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente,

ripassate in padella il pomodoro tagliato a dadini. Passate il tutto al mixer fino ad ottenere una sorta di passata.

Portate a bollire un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere la pasta. Nel frattempo, ripassate in padella la passata di pomodoro fresco precedentemente ottenuta. Versate in padella anche la passata di pomodoro e poco a poco mettete la ricotta, mescolando continuamente. Regolate di sale e mescolate fino a che la ricotta non si sarà amalgamata bene con la passata di pomodoro, fino ad ottenere un sugo di colore rosa. Lasciate il sugo su fuoco basso fino al termine della cottura della pasta (circa 10/11 minuti, anche qualcosa in più per la pasta integrale).

Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella nel sugo che avete preparato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)