

# Linguine al sugo di ricotta



Oggi vi proponiamo una rivisitazione delle linguine con crema di ricotta che vi abbiamo proposto qualche settimana fa.

Con l'aggiunta di un solo ingrediente, il piatto cambia totalmente aspetto e sapore, ma il risultato è garantito... ed ecco che abbiamo le linguine al sugo di ricotta.

Una ricetta sana, gustosa e velocissima da preparare.

Se utilizzate una pasta corta potete cuocerne un po' di più e portarla in ufficio per il pranzo del giorno successivo.

**Ingredienti per 2 persone**

250 g di linguine

250 g di ricotta di pecora

500 g passata di pomodoro

Basilico

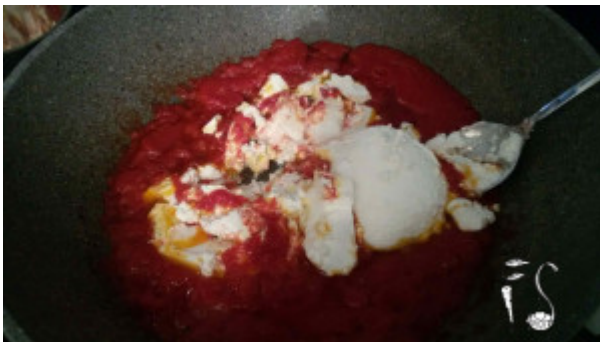
Olio

Sale

Per prima cosa preparare il sugo di pomodoro. Versare la passata in una padella, aggiungere un pizzico di sale, l'olio e le foglie di basilico. Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti, fino a che il sugo non si addensa.



**Mettere a bollire l'acqua per cuocere la pasta e nel frattempo, lavorare la ricotta con una forchetta in modo da ammorbidirla. Mettere la ricotta nel sugo, amalgamare bene e cuocere ancora qualche minuto.**



**Scolare la pasta al dente e conservare un pochino di acqua di cottura.**

**Versare la pasta nella pentola con il condimento e saltare a fuoco vivo per qualche minuto. Se necessario aggiungere l'acqua di cottura della pasta.**

**Impiattare e decorare il piatto con delle spennellate di ricotta. Servire bel calda.**



[Torna alla Home](#)  
[Vedi altri Primi](#)  
[Vedi tutte le Ricette](#)

