

Farfalle pomodori e ricotta

Autore : Carolina Barra

Data : 12 Ottobre 2021



Ingredienti

400 grammi di farfalle
600 grammi di pomodori San Marzano
150 grammi di ricotta vaccina

50 grammi di ricotta stagionata
50 grammi di concentrato di pomodoro
1 cipolla
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Anche questo è un piatto molto estivo, che unisce il dolce acidulo dei pomodori al salato dei latticini, ma è un primo molto gustoso e leggero che va bene tutto l'anno.

Innanzitutto in una padella facciamo scaldare dell'olio per poi far imbiondire la cipolla tritata finemente e i pomodori tagliati a cubetti.

Facciamo rosolare per 10 minuti e aggiungiamo il concentrato.

Saliamo e portiamo a fine cottura.

Versiamo il nostro sugo in un frullatore assieme alle due varietà di ricotta, che lavoreremo fino ad ottenere una crema omogenea.

In abbondante acqua salata facciamo cuocere le farfalle che scoliamo al dente e condiamo con il composto preparato in precedenza.

Se ci piace, possiamo guarnire con qualche fogliolina di basilico.

Accompagniamo con un buon Critone bianco.

Buon appetito!