

LINGUINE CON POMODORINI E RICOTTA SALATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- origano
- peperoncino in polvere
- linguine (400gr)
- ricotta salata (20gr)
- pomodori ciliegini (500gr)

Come si prepara

Tritare finemente la cipolla e lo spicchio di aglio. Far appassire il trito, con cinque cucchiari di olio, fino a che sarà colorito.

Unire i pomodorini, salare ed insaporire con il peperoncino, finemente tritato. Mescolare e cuocere, a padella semicoperta, per 20 minuti.

Aromatizzare con l'origano 10 minuti prima di levare il sugo dal fuoco.

Nel frattempo, cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Scolare la pasta al dente, condirla con il sugo di pomodorini e con la ricotta salata grattugiata.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	198 kcal 829 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, pasta lunga, sughi, tradizionale, mediterraneo

