

## PRIMI PIATTI

# Perciatelli con pomodoro e ricotta

Tradizione: Calabria

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Pasta tipo perciatelli         | 400 g       |
| Pomodori pelati                | 750 g       |
| Ricotta di pecora fresca       | 150 g       |
| Sugna                          | 50 g        |
| Olio d'oliva extra-vergine     | 5 cl        |
| Cipolla piccola                | 1           |
| Basilico spezzettato           | 1 cucchiaio |
| Formaggio pecorino grattugiato | 70 g        |
| Sale                           |             |
| Pepe                           |             |

## Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.