

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla ricotta al forno

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Olio d'oliva	2 cucchiai
Ricotta al forno	50 g
Zucchine piccole	2
Pomodori perini rossi e duri	2
Porro	1
Scalogno	1
Sale	
Pepe nero	
Pasta tipo spaghetti	300 g

■ Preparazione

- 1 Tagliate a sottili rondelle la zucchini ed il porro. Affettate lo scalogno e tagliate a dadini la polpa dei pomodori, dopo averli spellati ed averne eliminato i semi; tagliate a cubetti la ricotta.
- 2 Fate cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo versate l'olio in una padella e fate soffriggere lo scalogno, il porro e le zucchini a fuoco vivo, mescolando, per non più di 2 o 3 minuti.
- 3 Scolate gli spaghetti, versateli nella padella ed unite i dadini di pomodoro. Fateli saltare per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando. Spegnete il fuoco ed aggiungete la ricotta al forno ed il pepe macinato.
- 4 Rimestate bene per amalgamare in modo omogeneo il condimento e servite subito.