

Spaghetti ricotta e pomodori secchi

Un sugo super veloce ma saporito; io solitamente lo servo con gli spaghetti, ma anche una pasta corta andrà benissimo !



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di pasta secca
- 1/2 vasetto di pomodori secchi sott'olio (circa 75 gr)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di maggiorana fresca
- 50 gr di pinoli
- 1 pezzo di ricotta stagionata (150 gr)
- Olio extravergine qb
- volendo, peperoncino grattugiato a piacere

Tritare finemente l'aglio, e farlo rosolare in padella con 2/3 cucchiari di olio di oliva. Aggiungere i pinoli tritati grossolanamente, i pomodorini anch'essi tritati molto bene, e fare rosolare per qualche minuto. Per ultima, aggiungere la maggiorana tritata poco prima di spegnere il fuoco per evitare che bruci. A piacere unire un poco di peperoncino grattugiato. Salare (poco!) l'acqua di cottura e cuocere gli spaghetti, scolare al dente, versare in padella e saltare bene. Versare sulla pasta la ricotta grattugiata, e mantecare ancora un paio di minuti per permettere al formaggio di unirsi al sugo. Eventualmente, aggiungere qualche cucchiaino dell'acqua di cottura, fino a ottenere una consistenza leggermente cremosa

del sugo. Servire subito.