

## Foglie di ulivo al pomodoro con ricotta forte *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Far appassire poca cipolla in olio. Aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere per una decina di minuti. Regolare di sale. Cuocere la pasta in acqua bollente salata. Mentre la pasta cuoce, prendere tre o quattro cucchiaini di sugo di pomodoro e aggiungerci un cucchiaino di ricotta forte. Mescolare bene affinché la ricotta si scioglia e insaporisca bene il sugo. Scolare la pasta, condire con il sugo ed irrorare con il sugo alla ricotta forte. Gustare.

### Consigli

Prova la ricotta forte anche con un'acciuga dissalata su una fetta di pane!

### Curiosità

La ricotta forte viene chiamata anche ricotta "schianta" o "scanta"

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta** (250 grammi di pasta formato )

**Passata di pomodoro** 500 millilitri

**Ricotta** (un cucchiaino di ricotta forte)

**Sale**

**Cipolle** (un pezzettino di cipolla bianca)

**Ricotta** (un cucchiaino di ricotta forte)