

## Orecchiette con pomodoro e cacioricotta *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Fai appassire un pò di cipollotto in padella in poco olio evo, aggiungi la passata, un pò di basilico, una presa di sale e cuoci il tutto. Cuoci le orecchiette in acqua bollente salata. Scolale e saltale in padella con il sugo. Completa il tutto con un filo di olio evo a crudo, basilico fresco e una generosa grattugiata di cacioricotta.

### Consigli

Se vuoi arricchire questo piatto, aggiungici qualche polpetta di carne!

### Curiosità

Il cacioricotta, ce lo dice il nome stesso, viene preparato con una tecnica a metà tra formaggio e ricotta!

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 4 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

**Orecchiette** 500 grammi

**Passata di pomodoro** 400 millilitri

**Cipollotti**

**Basilico**

**Olio extra vergine di oliva**

**Formaggio cacioricotta**