

## Orecchiette con sugo di pomodoro e ricotta forte *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Preparate il sugo facendo soffriggere un pò di cipolla bianca tagliata finissima, la passata di pomodoro rustica e qualche foglia di basilico fresco. Regolate di sale. A parte cuocete le orecchiette al dente. Intanto riprendete il sugo ed aggiungetevi due o tre cucchiari di ricotta forte, mescolando molto bene affinché si sciolga. Condite la pasta con il sugo preparato e servite calda. Servite con un buon calice di Vino Rosso Primitivo IGP.

### Consigli

Una volta aperto il vaso di ricotta forte, conservatelo in frigo. Potrete usarlo nuovamente per la stessa ricetta, oppure spalmarlo sul pane e completare il crostino con un'alice sottosale ben sciacquata.

### Curiosità

La ricotta forte in alcune zone della Puglia viene chiamata ricotta "scanta", "ascuante" oppure "schianta", termini che si riferiscono al suo sapore intenso ed acidulo.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 20 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** (passata rustica )

**Olio extra vergine di oliva**

**Ricotta** 100 grammi (forte)

**Basilico** (qualche foglia di basilico fresco)

**Sale**