



Vizio & Sfizio

CALAMARATA CON RICOTTA E COLATURA (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr. pasta formato calamarata (Pastificio Verrigni)

4-6 cucchiari di colatura di alici (Cetarii)

200 gr. ricotta di bufala

buccia di limone grattugiata

prezzemolo tritato

pepe nero, sale

PROCEDIMENTO

Setacciate la ricotta e mescolatevi la colatura di alici, qualche cucchiario di acqua o latte (per ottenere una salsina morbida, adatta a condire la pasta), un pò di buccia di limone (solo la parte gialla) ed una macinata di pepe. Regolatevi secondo il vostro gusto per il sapore della salsina di ricotta, anche in base al livello di sale di quest'ultima. Lessate la pasta in abbondante acqua salata (non troppo, in qualto la salsa è piuttosto saporita). Scolatela e conditela, allungando con qualche cucchiario della sua acqua di cottura, se occorre. Spolverizzate con un pò di prezzemolo tritato e servite.

Buon Appetito !!!