

Orecchiette con funghi e ricotta stagionata

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 06 Aprile 2012 09:05 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Aprile 2012 09:12

Orecchiette con funghi e ricotta di pecora stagionata

Ecco una variante alle classiche orecchiette con la ricotta. Anziché la ricotta fresca usiamo quella stagionata e aggiungiamo dei funghi.



Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 300 gr di funghi champignon già cotti, 200 gr di ricotta di pecora stagionata, passata di pomodoro, olio, cipolla, sale.

Preparare un soffritto di cipolla, aggiungere la passata di pomodoro e salare. Al termine della cottura aggiungere anche i funghi. Tagliare a scaglie la ricotta e cuocere la pasta. Una volta cotta la pasta, scolarla, versarla sul sugo di funghi e infine aggiungere la ricotta. Mescolare e servire calda.