

Orecchiette fresche al pomodoro e ricotta salata



Ingredienti:

300 g orecchiette fresche
100 g ricotta salata
200 ml passata di pomodoro
dado vegetale/sale
1 spicchio d'aglio

Metti nella pentola olio evo, dado vegetale e l'aglio intero o tritato. Copri con MC e riscalda 2 minuti a fiamma alta. Aggiungi la passata di pomodoro, 150 ml d'acqua, mescola, copri e porta ad ebollizione. Unisci le orecchiette fresche, mescola, usa la fiamma alta per riprendere il bollore, prosegui 2 minuti poi spengi il fuoco e lascia in auto cottura 3 minuti.

Servi con una bella spolverata di ricotta salata.

Eliza Sestov