

Pasta con ricotta e salsiccia



ingredienti

350 g di tagliatelle all'uovo
350 g di salsiccia
200 g di ricotta
3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

5 min

TEMPO TOTALE

15 min

4 persone

procedimento

In un saltapasta, sbriciolare la salsiccia eliminando il budello, quindi farla rosolare a fiamma vivace fino a che non risulterà ben cotta. In una ciotola, lavorare a crema la ricotta con il Parmigiano Reggiano, un pizzico di sale ed una generosa macinata di pepe.

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta al dente. Prelevare un mestolino di acqua di cottura e incorporarlo al composto di ricotta, mescolando bene, quindi trasferirlo nel saltapasta insieme alla salsiccia.

Scolare la pasta e trasferirla nel saltapasta, quindi saltare a fiamma vivace quel tanto che basta per distribuire bene il condimento. Servire subito.