



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002803 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Mar 2019 alle ore 11:00**

**da MARIA ROMANO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

## In fondo è rosso, pomodoro e pasta in coppa

"In fondo è rosso" è una ricetta accessibile, un piatto POP, mediterraneo, leggero, ma più che un piatto, è una coppa di pomodoro e pasta, nata pensando alla coppetta di gelato, da consumare all'aria aperta, da portare a passeggio o vicino ad un buffet, ricca di pomodoro, cremosa di ricotta, calda di pasta appena cotta nel sugo, con un gocciolo di salsa nascosto sul fondo, la delizia da gustare per ultima, affondandoci la posata. Ha come protagonista principale il Pomodoro rosso, ovvero la conserva al naturale di "Pomodorino del piennolo del Vesuvio dop", un concentrato di gusto e sapori, che in questo tipo di conservazione, mantiene intatte se non migliorate, tutte le sue proprietà nutrizionali.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

n. 1 barattolo di Pomodorino del piennolo del Vesuvio dop in conserva al naturale  
60 g di fusilli lunghi col buco  
100 g di ricotta di pecora  
olio extra vergine d'oliva q.b.  
qualche fogliolina di origano fresco

### Prodotti utilizzati

Conserva al naturale di "Pomodorino del piennolo del Vesuvio dop" La Fiammante

### Strumenti di cottura

Un tegame ed una pentola medi

### Preparazione

Far colare dai pomodorini il loro liquido di conservazione, passarli attraverso un setaccio, frullandoli col minipimer. La passata che se ne ricaverà è come vellutata. Farla cuocere a fiamma bassa, con una presa di sale ed un filo d'olio evo, per una ventina di minuti circa, aggiungendo una foglia di basilico a fine cottura. Setacciare la ricotta, rendendola cremosa. Cuocere i fusilli lunghi col buco, per metà del tempo riportato sulla confezione e passarli nel sugo dove si continuerà la cottura, al dente, aggiungendo, mano a mano, l'acqua di cottura della pasta stessa. Composizione: sul fondo della coppa, versare un cucchiaino di salsa, quindi, formare, aiutandosi con una spatola, uno strato di crema di ricotta, livellare, adagiare in cima, un gomitolino di fusilli e guarnire con qualche fogliolina di origano fresco, in mancanza del basilico.