



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002810 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 09:57**

**da DAVIDE ZIGRINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

## **Orecchiette baresi con pomodoro, cacio ricotta liquido, basilico.**

È un piatto tradizionale legato alla nostra terra, attraverso un'accurata e continua ricerca di prodotti locali, sfruttando principalmente la stagionalità secondo un'arte culinaria italiana. Le orecchiette baresi con pomodoro cacio ricotta e basilico, fanno parte della cucina mediterranea, il tutto è preparato utilizzando ingredienti tipici e genuini serviti in chiave moderna.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

90 g orecchiette  
100 g polpa di pomodoro  
30 g cacio ricotta  
10 g latte  
n. 5 foglie di basilico  
10 g cipolla

### **Prodotti utilizzati**

Polpa di pomodoro in conserva, cacio ricotta vaccino, basilico, orecchiette di grano duro, cipolla

### **Strumenti di cottura**

Pentolino, sote?

### **Preparazione**

Cuocere la polpa di pomodoro con olio e cipolla a brunoise senza soffritto per 15 minuti. Fondere il cacio ricotta con il latte a 82°. Cuocere le orecchiette in acqua bollente, unire la polpa di pomodoro, versare il cacio ricotta liquido e le foglie di basilico. Servire aggiungendo 5 g di olio extravergine a crudo.