



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001351

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 10:05

da CLAUDIA TURRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pennette fresche ricotta e limone

Un primo dai sapori e dalle fragranze fresche, spicca fra tutti il limone profumatissimo, presente come ingrediente della pasta secca ma anche nel condimento assieme alla ricotta. Una pasta servita in pratici ed originali vasetti in vetro, su una base di fresella e pomodorini gialli gourmet La Fiammante. Un pizzico di rosmarino ed aglio per aromatizzare et voilà...

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g di Pennette lisce al limone de La Fabbrica della Pasta di Gragnano

150 g ricotta fresca

n. 1 limone

olio d'oliva q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

n. 1 fresella

200 g Pomodorini gialli Gourmet La Fiammante

rosmarino q.b.

n. 1 spicchio di aglio

Prodotti utilizzati

Pennette lisce al limone de La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Ricotta fresca La Centrale del Latte di Cesena

Pomodorini gialli Gourmet La Fiammante

Strumenti di cottura

Pentola

Preparazione

Prendete la fresella e mettetela in ammollo qualche minuto in acqua fredda, intanto nel mixer versate i pomodorini gialli, 1 spicchio di aglio e qualche foglia di rosmarino, un filo d'olio d'oliva, poi aggiungete anche la fresella ormai ammorbidita, frullate.

Aggiustate di sale e pepe e versate il composto sul fondo del vasetto di vetro che userete come contenitore monopersona per servire le pennette. Ora dedicatevi al condimento a base di ricotta e limone, mentre aspettate che bolla l'acqua per la pasta.

In una ciotola iniziate a lavorare la ricotta fresca, aggiungete la scorza di mezzo limone, sale e un pizzico di pepe, un filo di olio.

Continuate a lavorare fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo, se necessario aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per allungare la crema di ricotta in caso vi rimanga troppo densa.

Cucinate le pennette e scolatele un poco al dente.

Conditele con la crema di ricotta al limone e trasferitele nei vasetti di vetro sopra alla base di fresella e pomodorini.

Decorate con qualche pomodorino e rosmarino. Un filo d'olio a crudo e un pizzico di sale e pepe.