ORECCHIETTE SAPORITE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 400 g di pomodorini ciliegia,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di origano,
- 80 g di ricotta dura stagionata,
- sale,
- pepe.

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate riscaldare l'olio d'oliva extra-vergine e rosolate i pomodorini tagliati a spicchi (precedentemente lavati con cura) e i filetti di acciuga sminuzzati.
Cuocete a fiamma alta per circa 5 minuti, dopodiché, aggiungete l'origano, il sale, il pepe e continuate la cottura per altri 10 minuti.
Nel frattempo, scottate in acqua bollente le orecchiette, scolatele al dente e versatele in padella.
Aggiungete la ricotta dura grattugiata e mescolate energicamente fino ad amalgamare tutti gli ingredienti .
Servitele subito calde e cremose.