

# FUSILLI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli,
- 400 g di pomodori pelati,
- 200 g di ricotta,
- 1 fetta spessa di pancetta affumicata,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mettete la cipolla e l'aglio tritati nell'olio caldo.

Appena il soffritto prende colore fateci rosolare la pancetta tagliata a dadini.

Versate il vino, fatelo evaporare e aggiungete il pomodoro.

Fate cuocere per 20 minuti circa.

Nel frattempo, lavorate con un cucchiaio di legno la ricotta e il pecorino grattugiato, fino a renderla cremosa.

Unite i due composti.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela con la salsa.