
MACCHERONI ALLA PASTORA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni rigati,
- 400 g di ricotta freschissima,
- 150 g di salsiccia,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

Spellate la salsiccia, sbriciolatela e mettetela in un tegame con un po' d'acqua in modo che perda tutto il suo grasso senza rosolare; cuocetela a fuoco bassissimo.

Nel frattempo lessate i maccheroni in abbondante acqua bollente salata e passate al setaccio la ricotta, facendola cadere nella zuppiera, aggiungete solo il sugo della salsiccia, pepate in abbondanza e amalgamate con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una crema.

Scolate i maccheroni al dente, lasciando loro aderente un pochino d'acqua di cottura, versateli nella zuppiera, aggiungete il pecorino, rimescolate con cura e servite in piatti caldi.