

MACCHERONI CON RICOTTA E SALSICCIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 400 g di ricotta,
- 150 g di salciccia,
- olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Lavorate a lungo la ricotta in una zuppiera condendola con sale, un'abbondante macinata di pepe e la salciccia che avrete prima privato del budello e fatto rosolare su fiamma bassissima senza altro condimento che quello da lei emesso. Mescolate con cura allungando con un paio di cucchiaini dell'acqua della pasta che nel frattempo avrete messo a cottura. Scolate i maccheroni e passateli nella zuppiera con la ricotta, mescolateli con cura condendo con pecorino grattugiato e un giro di olio crudo.