PASTA ALLA RICOTTA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- 200 g di ricotta,
- olio d'oliva,
- 500 g di pomodori pelati tagliati a filetti,
- 1/4 di cipolla tritata,
- basilico tritato,
- sale,
- pepe.

In 1 tegame far imbiondire la cipolla nell'olio, versarvi i filetti di pomodoro, salare, pepare e lasciar cuocere 10 minuti, poi unire il basilico e continuare la cottura per altri 10 minuti.
Intanto, lessare la pasta al dente poco salata.
Passare la ricotta al setaccio e raccogliere nella zuppiera la parte più liquida del sugo.
Scolare la pasta, versarla nella zuppiera, mescolare bene e aggiungere la ricotta e il resto del sugo.
Rimescolare ancora e servire subito.