

SPAGHETTI ALLA RICOTTA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di ricotta al forno,
- 2 zucchine piccole,
- 2 pomodori perini rossi e duri,
- 1 porro,
- 1 scalogno,
- sale,
- pepe nero,
- 300 g di pasta tipo spaghetti.

Tagliate a sottili rondelle la zucchine ed il porro.

Affettate lo scalogno e tagliate a dadini la polpa dei pomodori, dopo averli spellati ed averne eliminato i semi; tagliate a cubetti la ricotta.

Fate cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo versate l'olio in una padella e fate soffriggere lo scalogno, il porro e le zucchine a fuoco vivo, mescolando, per non più di 2 o 3 minuti.

Scolate gli spaghetti, versateli nella padella ed unite i dadini di pomodoro.

Fateli saltare per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando.

Spegnete il fuoco ed aggiungete la ricotta al forno ed il pepe macinato.

Rimestate bene per amalgamare in modo omogeneo il condimento e servite subito.