

TAGLIOLINI BIANCONERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliolini,
- 150 g di ricotta,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 ciuffo di erba cipollina,
- basilico fresco tritato,
- 80 g di pasta di olive,
- 1 scalogno,
- sale.

Servendovi di un mixer, frullate insieme l'erba cipollina e lo scalogno precedentemente sciacquati sotto l'acqua corrente. Subito dopo, in una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolate il trito a fuoco molto dolce per circa 10 minuti. Dopodiché, spegnete il fuoco e lasciate l'olio in infusione per altri 10 minuti. A parte, in una ciotola, lavorate a crema la ricotta, aggiungete in seguito l'olio aromatizzato (filtrato), il sale e continuate a mescolare servendovi di un cucchiaino di legno. Aggiungete la pasta di olive e il basilico tritato e nel frattempo, scottate i tagliolini in acqua salata. Scolateli al dente ed amalgamateli al sughetto aggiungendo 2 cucchiaini di acqua di cottura. Serviteli subito caldi.