Pasta alla Pecorara, ecco la ricetta

18 Luglio 2024 

La **pasta alla pecorara** è un delizioso piatto della tradizione abruzzese. Ecco una ricetta semplice per prepararla:

Ingredienti:

- 400 g di pasta fresca (tipo gnocchetti o tagliatelle)
- 200 g di ricotta di pecora
- 100 g di pecorino grattugiato
- 200 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 100 g di peperoni (opzionale)
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.
- Basilico fresco

Procedimento:

1. **Preparazione del sugo:**
   - Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano.
   - In una padella grande, fate soffriggere le verdure tritate con un filo d'olio extravergine di oliva fino a quando saranno dorate.

    - Aggiungete i pomodori pelati e schiacciateli con una forchetta. Cuocete a fuoco medio per circa 20-30 minuti, finché il sugo non si sarà addensato. Se usate i peperoni, aggiungeteli tagliati a strisce sottili insieme ai pomodori.
    - Aggiustate di sale e pepe.
2. **Cottura della pasta:**
    - Nel frattempo, portate a ebollizione una pentola grande di acqua salata e cuocete la pasta fresca secondo le indicazioni sulla confezione.
    - Scolate la pasta al dente, conservando un po' dell'acqua di cottura.
3. **Unire gli ingredienti:**
    - Aggiungete la ricotta al sugo di pomodoro e mescolate bene.
    - Unite la pasta scolata al sugo e mescolate, aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario per rendere il condimento più cremoso.
4. **Condire e servire:**
    - Spegnete il fuoco e aggiungete il pecorino grattugiato, mescolando bene per amalgamare.
    - Servite la pasta alla pecorara calda, guarnendo con foglie di basilico fresco.

Buon appetito!