



RICETTA: RIGATONI RICOTTA E BASILICO



Portata: Primi piatti
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di rigatoni
- 250 g di ricotta fresca
- 1 mazzetto di basilico
- 5 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 30 g di mandorle tagliate a lamelle o in granella
- 2 cucchiaini di pasta di olive verdi
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Sbuccia lo spicchio d'aglio, taglialo a metà e utilizzalo per strofinare l'interno di una terrina (1), versaci la ricotta (2) e unisci 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (3).



Spezzetta il basilico con le mani (4) e uniscilo alla ricotta insieme alla pasta di olive (5), un pizzico di sale e pepe e mescola bene (6). Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolala al dente.



Versa la pasta nella crema di ricotta (7), mescola bene aggiungendo se necessario un po' d'acqua di cottura per rendere il composto più cremoso (8). Tosta leggermente le mandorle in un pentolino antiaderente (9) e cospargi la pasta. Completa ogni piatto con un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE.