

Fidanzati capresi con pesto di pistacchi ricotta e crudo

Ingredienti per 4 persone:

350 g Fidanzati capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
100 g di pesto di pistacchi di Bronte
1 scalogno
50 g di prosciutto crudo saporito
200 g di ricotta vaccina
100 g di cacio ricotta a scaglie
40 g di pistacchi in granella
olio EVO
sale
pepe



Procedimento

Mettere a lessare la pasta in abbondante acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta). Nel frattempo rosolare in un filo di olio evo lo scalogno tritato finemente, quando sarà ben dorato unire il prosciutto crudo tagliato a listarelle. Non appena sarà croccante spegnere il fuoco ed aggiungere il pesto e la ricotta. Mescolare bene e se dovesse risultare asciutto, allungarlo con un pochino di acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta e ripassarla velocemente nella padella con il condimento. Servire con una macinata di pepe, scaglie di cacio ricotta e granella di pistacchi, leggermente tostati in una padella.