

Riccioli al Limone con datterini e scaglie di ricotta

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Riccioli al limone di Sorrento
“La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
150 g di datterini rossi
150 g di datterini gialli
qualche fogliolina di basilico
scorza di 1 limone
100 g di ricotta salata in scaglie
olio
sale
pepe



Procedimento

La ricetta è gustosa e molto semplice. Cuocere la Pasta in acqua bollente salata (1litro di acqua ogni 100g di Pasta).

Nel frattempo tagliare i pomodorini a metà e condirli con olio, sale, pepe, la scorza di un limone grattugiato e le foglioline di basilico.

Scolare la Pasta al dente e versarla nella terrina con i datterini conditi. Mescolare e servire con le scaglie di ricotta salata.