

CHIFFEROTTI CON RICOTTA, PISELLI AL PEPE NERO E POLVERE DI CANNELLA

Utensili:

Mixer ad immersione, Setaccio, Padella, Casseruola

INGREDIENTI per 5/6 persone:

Chifferotti gr 500

Ricotta vaccina gr 400

crema di latte q.b

piselli gr 250

aglio 2 spicchi

pancetta (o lardo) q.b

olio di oliva q.b

pepe nero q.b

cannella in polvere q.b

Porre in un tegame i piselli, l'aglio, la pancetta, l'olio sale e pepe nero ed un bicchiere d'acqua.

Mettere sul fuoco e far cuocere per circa 30 minuti a fuoco moderato.

Separatamente far cuocere la pasta in acqua salata.

Nel frattempo stemperare in una padella la ricotta con un po' di crema di latte.

Trascorsi i 30 minuti di cottura dei piselli, fullare con il mixer ad immersione e passare al setaccio, si formerà così una crema di piselli ben liscia.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla, versarla nella padella e saltare con il condimento di ricotta.

Disporre la crema di piselli sul fondo del piatto, adagiarvi sopra i chifferotti con la ricotta macinandovi sopra il pepe nero ed un pizzico di cannella.

Servire il piatto ben caldo.

LA LOCANDA DI PIETRACUPA

www.locandapietracupa.com

