

# Pasta alla crema di pomodori secchi

La **pasta alla crema di pomodori secchi** è un primo piatto semplice, con un condimento freddo, ideale quindi nelle calde giornate estive anche se si può preparare tutto l'anno. Per la sua riuscita è importante scegliere pomodori secchi di ottima qualità.

La **pasta alla crema di pomodori secchi** si presta anche ad essere servita in bicchierini, come sfizioso antipasto, nel qual caso dimezzare le dosi. Se avete molti fiori aromatici, come quelli del timo o della menta, saranno particolarmente belli da vedere, oltre che buoni da gustare!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **520Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 40 g di pomodori secchi
- 20 g di rucola più alcune foglie per decorare
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 80 g di ricotta
- 50 g di robiola
- 1 mazzetto di erba cipollina
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 4 rametti di timo meglio se fiorito
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Scolare bene i pomodori secchi dall'olio, tamponarli con carta da cucina e metterli nel mixer. Azionare l'apparecchio fino a tritarli grossolanamente.
- Lavare la rucola, togliere i gambi duri e coriacei ed aggiungerla nel mixer, assieme a metà aglio spellato ed 1 cucchiaio d'olio. Tritarli fino ad ottenere un composto cremoso.
- Mettere in una ciotola la ricotta, la robiola ed amalgamarle. Unire il contenuto del mixer, l'erba cipollina lavata e tagliuzzata con le forbici, una macinata di pepe, un pizzico di sale e le foglioline di timo lavate (tenere i fiori da parte per decorare). Mescolare.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla nella ciotola con la crema di pomodori secchi.
- Disporre le foglie di rucola tenute da parte nei piatti, metterci sopra la pasta, decorare con i fiori di timo e servire.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

conchigliette, tubetti, farfalle, rigatoni.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

