

RIGATONI CON RICOTTA DI PECORA, CILIEGINI SECCHI, BASILICO E POLVERE DI OLIVE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g rigatoni
- 160g ricotta di pecora fresca
- 100g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 80g Olive Denocciolate Cultivar Leccino
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania, Intero
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Per preparare la polvere di olive, sciacquare bene le olive, asciugare con carta assorbente e seccare in forno o in essiccatore a 80 gradi per circa 4 ore.
- Successivamente polverizzare con un mixer.
- Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata, scolare al dente e spadellare con ricotta di pecora, olio extravergine e pepe macinato della Tasmania.
- Servire in una fondina ben calda e guarnire con i ciliegini secchi, del basilico spezzato a mano e la polvere di olive.

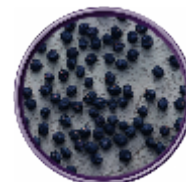
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ciliegini Secchi in Olio
di Girasole



Olive Denocciolate
Cultivar Leccino



Pepe di Montagna
della Tasmania, Intero