



CHEF IN
CAMICIA



Tagliatelle con Agretti e Ricotta

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2-3 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Difficoltà: Facile

Per la finitura

- Tagliatelle, 250 g;
- Agretti, 250 g;
- Ricotta, 150 g;
- Limone, scorza di ½;
- Parmigiano Reggiano, 20 g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Peperoncino secco, 1 cucchiaino.

Per la finitura

- Pangrattato croccante, q.b.

> PREPARAZIONE

- Cuocere gli agretti in acqua salata per 1 minuto e mezzo, quindi scolarli e asciugarli leggermente con carta assorbente, tenendo l'acqua da parte che servirà per la cottura della pasta;
- Saltare in padella il pangrattato con un filo d'olio extravergine e tenere da parte;
- Soffriggere in padella uno spicchio d'aglio insieme al peperoncino, quindi rimuovere lo spicchio d'aglio per non avere un sapore troppo aggressivo;
- Aggiungere gli agretti e saltarli a fiamma vivace per un minuto, quindi salare e coprire con un mestolo d'acqua, pronti ad accogliere la pasta;
- Setacciare la ricotta con un colino a maglie strette;
- Cuocere le tagliatelle nell'acqua degli agretti;
- Scolare le tagliatelle al dente in padella e completare la cottura;
- Mantecare con la ricotta setacciata, il parmigiano e la scorza di limone;
- Impiattare le tagliatelle a nido e spolverare leggermente con pangrattato croccante.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM