

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò:

Pasta Libera Terra* con Pomodoro e Ricotta biologica



Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di pasta
- 800 g di pomodori rossi ben maturi
- Ricotta di latte vaccino biologica q.b.
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Pizzico di sale

Preparazione

Lavare i pomodori sotto acqua fresca corrente, togliere il picciolo, tagliarli in 4 spicchi. Togliere i semi e tagliarli in 3-4 pezzi. Metterli man mano che si preparano in un colino, quindi cospargerli con un pizzico di sale e mescolare. Lasciare che perdano il liquido di vegetazione per 5-10 minuti. In una padella antiaderente far soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati con i denti di una forchetta.

Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 20 minuti circa i pomodori tagliati, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.

Servire la pasta con della **ricotta di latte vaccino biologica** da amalgamare al pomodoro in modo da creare un sugo morbido e denso che darà più mordente al piatto e... buon appetito!!!

*** I prodotti a marchio "LIBERA TERRA" sono prodotti che hanno un sapore in più: quello della legalità, del riscatto, della libertà.**



Prodotti straordinari, frutto del lavoro di giovani che, riunitisi in cooperative sociali, coltivano ettari di terra confiscati alle organizzazioni mafiose, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96 nata da una grande mobilitazione promossa da Libera, Associazioni, nomi e numeri contro le mafie. Queste terre, restituite alla collettività, sono tornate produttive anche grazie alla partecipazione degli agricoltori biologici del territorio che condividono lo stesso progetto! Prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, per portare sulla tavola delle famiglie italiane un prodotto genuino, buono e... Giusto.

Per un consumo consapevole: perché anche in questo modo è possibile lottare contro la mafia.



Difficoltà:
Facile



Preparazione e Cottura:
40 minuti circa