
Pasta A Carrittera (Pasta alla carrettiera)

Pasta A Carrittera (Pasta alla carrettiera)

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di bucatini
- 1 kg di pomodori freschi
- 1 trito abbondante di basilico con 3 spicchi d aglio
- peperoncino a pezzetti
- 100 g di ricotta salata o pecorino grattugiati
- 100 g d'olio d'oliva, sale

Preparazione
Pelare e tagliare a pezzetti i pomodori, nettarli e metterli in infusione in una terrina col trito di aglio e basilico, sale di mare e pezzetti di peperoncino, per qualche ora. Lessare in acqua abbondante salata i bucatini, tirarli fuori col forchettone ed amalgamarli con la cruda odorosa salsetta, dopo averli informaggiati con ricotta salata o pecorino grattugiato.