



Bucatini alla cicoria - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Bucatini alla cicoria

capperi - pomodorini - ricotta dura

Ingr: per 4 persone:

250 gr di pasta bucatini  
un mazzetto di cicoria dolce  
1 spicchio di aglio  
una decina di pomodorini sodi  
un cucchiaino di capperi sott'aceto  
olio extravergine di oliva  
ricotta dura  
sale, pepe

Proedimento:

Cuocere nella stessa acqua i bucatini e la cicoria precedentemente lavata e alla quale si è eliminato il gambo più duro, lasciando solo le foglioline tenere...

Intanto preparare il sughetto: scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e rosolarvi dentro l'aglio tritato.

Aggiungere i pomodorini tagliati a filetti e un cucchiaino di capperi, abbassare il fuoco e lasciar cuocere a fuoco vivo per una decina di minuti. Se occorre, aggiungere un pizzico di sale.

Quando sono cotti, scolare i bucatini insieme al cicoria, versare il tutto in una capiente coppa e condire con il sughetto, spolverizzare di pepe e cospargere di trucioli di ricotta dura.

