

## *Busiate con Ricotta e Pistacchi*



Ingredienti: per 4 persone

- gr480 pasta busiata Trapanese,
- gr100 ricotta al forno,
- gr100 ricotta fresca,
- gr50 caciocavallo semi stagionato,
- gr80 pistacchi sgusciati,
- foglie15 basilico,  
q.b. olio extra vergine d'oliva, q.b. sale,
- q.b. peperoncino.



Procedimento:

- Passare al mixer i pistacchi con l'olio extra vergine d'oliva. Tritare 15 foglie di basilico e unirlo alla ricotta fresca, unire anche il caciocavallo grattugiato affinché il tutto non sia diventata una crema. fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta busiata, mentre in una padella mettete la crema di pistacchi fate cuocere un minuto e bagnare con l'acqua di cottura della pasta e unirvi la crema di ricotta, scolare la pasta lasciando un po' di acqua di cottura a parte nel caso servisse per aggiustare la salsa. e maneggiare con il composto in padella per un minuto aggiungendo la ricotta al forno precedentemente tagliata a cubetti, servire ben calda con una manciata di pistacchi tritati sopra la pasta.