

Ricetta semplice e golosa da sabato in totale relax



Io amo molto la cucina, mi piace andar per ristoranti e mi piace allo stesso modo stare ai fornelli. Spesso mi capita di cimentarmi in ricette complesse, ma il gusto delle cose semplici mi conquista sempre. Oggi ho preparato un piatto essenziale: eliche al pomodoro e ricotta salata. Anche in questo caso, come già mi è capitato di sottolineare, il risultato dipende essenzialmente dalla qualità delle materie prime. In questo caso: [eliche del Pastificio dei Campi](#) (questo formato dimostra una ricchezza gustativa e una tenuta in cottura davvero straordinari), pomodorini di Corbara, ricotta salata di pecora, aglio e timo (coltivato sul terrazzo di casa).

Mentre portavo a bollore abbondante acqua, ho fatto soffriggere dolcemente uno spicchio d'aglio e un mazzetto di timo fresco, ho aggiunto la salsa di pomodorini di Corbara, ho regolato di sale e pepe e ho lasciato cuocere a fuoco medio. Ho lessato la [pasta di Gragnano](#) al dente, l'ho condita con il sughetto di pomodoro, ho aggiunto abbondante ricotta salata grattugiata, ho mescolato il tutto, terminato con un filo di olio extravergine e servito. Ottima anche la versione con [fusilli corti col buco e ricotta romana](#)

In ogni caso una ricetta easy per un sabato in relax.