

Spaghetti del tenente

Senza glutine



Ingredienti

320 gr di spaghetti senza glutine #

150 gr di ricotta senza lattosio

60 gr di olive taggiasche denocciolate

40 gr di alici sott'olio

40 gr di pomodori secchi sott'olio

20 gr di capperi

120 ml di vino bianco

Parmigiano grattugiato q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale, pepe e scorza di limone q.b.

Procedimento

In un tagliere mettete le olive taggiasche, le alici, i capperi ed i pomodori secchi (precedentemente messi in ammollo in acqua) e sminuzzate tutto il composto finemente. Versatelo in una padella con un filo d'olio evo e fatelo soffriggere per un po'. Versate il vino bianco e lasciate sfumare la parte alcoolica. Ora versatela ricotta e sciogliete per bene aggiungendo un mestolino di acqua di cottura. Create così una crema morbida. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Versateli sul sughetto fatto in precedenza e fateli saltare per bene aggiungendo il parmigiano, della scorza grattugiata di limone ed ancora un po' di acqua di cottura, fino a farli amalgamare. Servite caldi

Ricetta dal web