

Ricotta og Cherrytomat pasta, KKH

Ingredients

250 g Spagetti
8-12 stk. Cherrytomater, skæres i kvarte
125 g Ricotta ost
5 blade Hjertesalat, eller baby Romaine skæres i mindre stykker
1 fed Hvidløg, snittes fint
5 spsk Olivenolie



Method

1. Skyl tomater og salat og skær tomaterne i halve eller kvarte afhængig af størrelsen.
2. Pasta koges efter anvisning på pakken.
3. Hak hvidløget fint og sautéer det i lidt olivenolie på en pande, uden at det tager farve. Tilsæt tomaterne og sautéer dem i 5-8 minutter, så de stadig har form.
4. Derefter blandes ricottaen i – med ca. 1 dl kogevand fra pastaen. Smag herefter til med salt og peber.
5. Kort før servering vendes den snittede salat i saucen og den nykogte pasta blandes i retten. Så er der lækker pasta.
6. Servér med friskrevet parmesan og pynt med frisk basilikum eller salat på toppen.

Notes



Vi foretrækker at bruge San Marzano tomater på grund af den gode tomatsmag.



Opskriften foreslår pasta penne men vi nyder den oftest med spagetti.

Source: www.passionforost.dk (Servings: 2 | Yield: 2)
