

## Fettucelle con gli agretti

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

## Fettucelle con gli agretti

Scritto da Antonio Cedrola

---

- 300 gr di Fettucelle (n° 6 De Cecco)
- 2 mazzetti di Agretti (o Barbe di frate)
- 2 Pomodori tondi o Pelati
- 100 gr di Ricotta stagionata o Caprino o Pecorino grattugiati
- Olio EVO
- Sale / Pepe nero
- Aglio



## Fettucelle con gli agretti

Scritto da Antonio Cedrola

---

### Preparazione:

- In una casseruola capiente versare dell'olio, farvi rosolare uno spicchio d'aglio e, dopo averlo eliminato, mettere i pomodori concassè a julienne (o i pelati scolati del liquido) e far cuocere per pochi minuti. Salare e pepare;
- In una pentola d'acqua bollente e salata, scottare gli agretti per pochi minuti, poi scolarli direttamente nella casseruola col sugo, e farli insaporire per pochi minuti;
- Nell'acqua di cottura degli agretti lessare la pasta al dente e dopo versarla nella verdura e far insaporire il tutto;
- A fuoco spento, unire la ricotta spezzettata con le mani o il formaggio grattugiato, e saltare il tutto per far amalgamare per bene;
- Servire caldo con un giro di olio a crudo, guarnendo con qualche filo di agretto.

## Fettucelle con gli agretti

Scritto da Antonio Cedrola

---

