

La pasta mimosa

Ecco la ricetta di un primo piatto semplice da preparare, ma molto gustoso e nutriente, che piace a tutti ed è perfetto anche per i bambini. Realizzato con le “ruote”, un formato di pasta particolare che attira la curiosità dei più piccoli, deve il suo bel colore giallo intenso all’uovo con cui è condito e che si rapprende con il calore della pasta. È un vero piatto unico, ricco di proteine e rapido da preparare. Se volete arricchirlo ulteriormente e accentuare la somiglianza con il fiore di mimosa a cui deve il nome, potete sbriciolare alla fine, sulla pasta già condita, un tuorlo d’uovo sodo.



Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di pasta corta formato “ruote” (o un altro formato, se preferite)
- 200 g di ricotta vaccina
- 3 uova
- 3 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- Pepe (facoltativo)

Come si fa

- In un pentolino mettete a bollire un uovo in acqua fredda. Quando è sodo (ci vorranno 7 minuti dal momento del bollore) sgusciatelo, separate il tuorlo dall’albume e tenetelo da parte.
- Mettete sul fuoco anche una pentola d’acqua per la pasta. Quando bolle, salate e versate la pasta.
- Fate sgocciolare la ricotta e mettetela in una terrina con due cucchiaini di olio evo e, se vi piace (e non ci sono bambini) un pizzico di pepe.
- Lavoratela aggiungendo due cucchiaini di acqua di cottura della pasta, in modo da renderla cremosa.
- In un’altra terrina sbattete le due uova rimanenti.
- Scolate la pasta al dente e rimettetela nella pentola dove è stata cotta. Versate subito le uova e mescolate, lasciando che il calore della pasta le faccia rapprendere.
- Aggiungete la ricotta e il parmigiano e mescolate bene.
- Versate la pasta nel piatto di portata e sbriciolate sopra il tuorlo d’uovo sodo che avete tenuto da parte.