

Pâtes ricottancio



Pour trois personnes

- Des pâtes (type pâtes creuses, moi j'avais des Rigatoni 51)
- 250 g de ricotta
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 4 cuillères à soupe de pignons
- 5 cl de Rancio
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 5 cl de crème liquide
- 10 cl de lait

Dans une casserole, faire fondre un peu de beurre et faire revenir l'échalote coupée en petits morceaux.

Ajouter le rancio et laisser chauffer quelques minutes, saler, poivrer et ajouter la ricotta.

Mettre les pignons dans une poêle et les faire griller tout doucement. Attention, il faut les surveiller, ils crament très rapidement. Laisser de côté lorsque les pignons sont dorés.

Laisser fondre un peu puis verser le lait et la crème, couvrir et faire chauffer un peu. Mettre le concentré de tomates et mélanger, ajouter une cuillère à soupe de pignons grillés, couvrir et laisser chauffer à feu doux.

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée, les égoutter et les remettre dans la casserole ;

Ajouter le reste des pignons dans la sauce, les câpres, mélanger et verser la sauce sur les pâtes. Mélanger tout en maintenant une source de chaleur, puis servir immédiatement.