

Pasta verão com abobrinha, ricota e manjericão

David Tanis

Time 30 minutos a 6 que serve Yield 4

A massa de verão deve ser simples e fresca, de preferência feita com legumes em linha reta do jardim ou mercado.

Procure o melhor ricota artesanal; ingredientes de alta qualidade fazem toda a diferença aqui.

Destaque em: Ricotta fresco transforma um prato simples Pasta Sublime.



Ingredientes

Azeite de oliva extra-virgem

1 cebola pequena, finamente picado

2 libras abobrinha, cortada em pedaços 1/4 polegadas de espessura (para maiores abobrinha, cortada ao meio no sentido do comprimento antes de cortar)

Sal e pimenta

2 dentes de alho picados, ou 2 colheres de sopa de alho picado verde

Uma onça de manjericão, folhas soltas cerca de 2 xícaras

1 £ ziti ou outra massa seca

8 onças ricota, cerca de 1 xícara (ver receita)

Pitada de pimenta vermelha esmagada

Zest de 1 limão

2 onças parmesão ralado, queijo pecorino ou uma mistura, cerca de 1 xícara, além de mais para servir

Preparação

Coloque uma panela de água a ferver

Em uma frigideira grande em fogo médio-alto, cozinhe as cebolas em 3 colheres de sopa de azeite até ficar macia, de 5 a 8 minutos.

Reduzir o calor como necessário para manter as cebolas de escurecimento.

Adicionar abobrinha, tempere generosamente com sal e pimenta, e continue a cozinhar, mexendo ocasionalmente, até um pouco macios, cerca de 10 minutos.

Desligue o fogo.

Enquanto isso, utilizar um almofariz e pilão para libra alho, manjericão e um pouco de sal até formar uma pasta bruta (ou usar um processador de alimentos mini).

Mexer em 3 colheres de sopa de azeite de oliva.

Sal a água do poço massas e colocar na pasta, mexendo.

Ferva por instruções do pacote, mas certifique-se de manter massas bastante al dente.

Escorra a massa, reservando uma xícara de água de cozimento.

Adicione a massa preparados com abobrinha na frigideira e vire o calor para médio-alto.

Adicione 1/2 xícara de água de cozimento, em seguida, a ricota, pimenta vermelha esmagada e as raspas de limão, mexendo para distribuir.

Verifique o tempero e ajuste.

Cozinhe por 1 minuto mais.

Mistura deve olhar cremoso.

Adicione um pouco mais massas de água se necessário.

Adicione a pasta de manjericão e metade do queijo ralado e mexa rapidamente para incorporar.

Colher massa em pratos de sopa quente e polvilhe com queijo adicional.

Sirva imediatamente.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/1017463-summer-pasta-with-zucchini-ricotta-and-basil>

31 Janeiro de 2015
Mkmouse