

Orecchiette à la ricotta



 4 portions

 15 minutes

INGRÉDIENTS

Orecchiette à la ricotta

12 tranches épaisses de bacon
225 g (1/2 lb) de fromage Ricotta Fiorella Saputo
120 g (1/2 tasse) de fromage Parmesan râpé Saputo
450 g (1 lb) de pâtes courtes (orecchiette)
1 bouquet de brocoli, coupé en fleurettes
Sel et poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION

Étape 1

Couper le bacon en morceaux de 1/2 cm (1/4 po).

Étape 2

Dans une poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré et qu'il ait perdu son gras. Déposer le bacon sur du papier absorbant. Réserver 45 ml (3 c. à soupe) de gras.

Étape 3

Dans un grand bol, mélanger le ricotta, le bacon, le gras de bacon et les trois quarts du parmesan.

Étape 4

Dans une marmite, cuire les pâtes jusqu'à cuisson al dente en suivant les instructions du fabricant. Quatre minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le brocoli.

Étape 5

Égoutter et transférer dans le bol chaud, assaisonner et mélanger.

Étape 6

Servir aussitôt avec le reste du parmesan.

Alimenté par *Saputo*