

# Orecchiette alla crema di ricotta, noci e arancia



Ciotolina [Pedrini](#)



Vi avevo promesso nell'ultimo post una settimana di ricette all'insegna del dolce e della golosità in vista del Natale...beh, oggi invece vi voglio parlare di un primo piatto che ho trovato squisito, delicato e delizioso.

Un piatto che avevo già adocchiato sulla mia copia nuova fiammante di [Merry Christmas](#) (a proposito...siete ancora in tempo per fare e/o farvi un regalo di Natale davvero azzeccato.....), e mi aveva colpito per la sua semplicità di realizzazione.

Piatto che però avevo un attimo accantonato, in quanto nella ricetta originale di Csaba si prevedeva il mascarpone ed io ne sono intollerante.

Pensando poi di partecipare al bellissimo [contest](#) della [Ely](#), ho pensato: perchè non tentare proprio con questa ricetta? Il regolamento prevede di reinterpretare la ricetta in questione variando al massimo tre ingredienti...detto fatto...un'ideuzza mi è subito balenata in mente...voilà!

Una versione alleggerita, colorata e profumata, a mio avviso...che noi abbiamo gradito tantissimo!!

[Ely](#)...arrivooooo!!!!!!!!!!



Orecchiette alla crema di ricotta, noci e arancia, per un Natale classico



### Ingredienti:

(dosi per noi 3!)

250 gr orecchiette fresche

90 gr di gherigli di noci

120 gr di ricotta freschissima di mucca

1 arancia biologica non trattata

3-4 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato al momento  
sale e pepe nero macinati al momento.

### Preparazione:

Mettere a bollire una grande pentola di acqua salata e nel

frattempo rompere le noci, tritando poi i gherigli su un tagliere. Una parte deve risultare polverizzata e un'altra semplicemente spezzettata.

Lavare bene l'arancia, asciugarla con un panno da cucina e prelevarne qualche pezzetto di scorza (solo la parte arancio!) con un pelapatate.

Farla a piccole Julienne e metterle in un pentolino con dell'acqua in ebollizione, per far perdere l'amaro.

Lasciarle bollire qualche minuto, scolarle e strizzarle ben bene per togliere tutta l'acqua. Lasciarle ad asciugare su un panno da cucina qualche minuto.

Spremere mezza arancia e filtrarne il succo con un colino a maglie fitte.

Mettere la ricotta freschissima in una ciotola, aggiungere le noci spezzettate, il succo dell'arancia, sale e pepe e il parmigiano; amalgamare ottenendo una crema densa e morbida.

Cuocere al dente le orecchiette, scolarle bene e versarle in una zuppiera; amalgamare con la crema di ricotta (la mia era molto morbida; se fosse un pò soda si può ammorbidire con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta); impiattare con qualche gheriglio di noce messo sopra come decorazione e con le scorzette di arancia.

Servire immediatamente, il più calda possibile.



Un primo piatto delicato, profumato, raffinato che illuminerà la vostra tavola delle feste, ne sono certa!

“Questa ricetta è talmente facile e talmente veloce da preparare, che entra di diritto nella rosa dei primi piatti natalizi: quando tutto il resto richiede tempo, questo è un piatto che salva all’istante”

Csaba dalla Zorza – Merry Christmas

Buona giornata a tutti!

*Simona*