



Orecchiette à la sauge et ricotta

**Pour 4 personnes.
Préparation 10 min**

Ma liste de courses... Chez

Le fromager :

- 85 g de ricotta
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl de lait

Le primeur :

- 12 feuilles de sauge fraîche

L'épicier :

- 300 g d'orecchiette
- 1 filet généreux d'huile d'olive d'excellente qualité
- Sel et poivre

Le traiteur italien :

- 300 g d'orecchiette

Les quantités ci-dessus sont prévues pour constituer un plat à lui seul.

1. Faites cuire les orecchiette le temps indiqué sur le sachet si elles sont sèches. Si elles sont fraîches, 3 minutes sont suffisantes.
2. En parallèle, faites chauffer le lait dans une casserole, ajoutez la ricotta. Mélangez pour que la ricotta fonde et se dilue bien dans le lait. Salez et poivrez. Ajoutez hors du feu le jaune d'œuf et mélangez d'un geste rapide pour que le jaune ne coagule pas. Ciselez finement les feuilles de sauge, ajoutez-les à la sauce, réservez.
3. Quand les orecchiette sont cuites, ajoutez la sauce mélangez bien. Versez un filet d'huile d'olive et envoyez bien chaud !