Ho dato questo nome a questo piatto in onore di una gattina randagia (di nome Scratty appunto) che mi ha osservata durante tutta la preparazione e che ha poi anche goduto degli avanzi.

ingredienti
180 g di caserecce
150 di pomodorini freschi
1/2 cipolla
basilico fresco
200 g di ricotta fresca
olio d'oliva
1 sorso di vino

preparazione
mentre cuociamo la pasta in abbondante acqua salata e secondo i tempi indicati nella confezione della pasta, affettiamo la mezza cipolla e iniziamo a soffriggerla dolcemente e lievemente nell'olio caldo dentro una padella.
laviamo e tagliamo i pomodorini, in 4 spicchi e unirli alla cipolla mescolando.
appena l'olio sarà asciutto aggiungiamo 1 sorso di vino (bianco o rosso poco importa) e abbassando il fuoco copriamo il tutto, controllando di tanto in tanto che sia tutto abbastanza

umido e non stia andando tutto in carbone!
scoliamo la pasta e poniamola nei piatti con un filo d'olio a crudo. poi versiamo sopra il nostro sughetto di pomodorini, sopra ancora qualche cucchiaiata di ricotta fresca e poi il basilico fresco.
ATTAVOLAAA!