

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Bassa	



La pasta e ricotta è un primo piatto semplice da preparare che prevede pochissimi ingredienti ma per renderlo gustoso è importante che la ricotta sia fresca e di qualità. La pasta e ricotta è una ricetta che si prepara in pochissimo tempo, per questo è da considerarsi il piatto ideale per un pranzo o una cena dell'ultimo momento.

Ingredienti

» Olio di oliva
3 cucchiari

» Ricotta
romana fresca 300 gr

» Pasta
tipo fusilli 300 gr

» Sale
q.b.

» Pepe
nero q.b.

Preparazione



Per preparare la pasta e ricotta iniziate mettendo sul fuoco la pentola piena d'acqua per cuocere la pasta, salate l'acqua e attendete il bollore. Intanto iniziate la preparazione del condimento della pasta: mettete la ricotta fresca in una ciotola e schiacciatela con forchetta fino a ridurla ad una crema (1), aggiungete il sale (2), l'olio (3),



il pepe (4) e continuate a mescolare per amalgamare gli ingredienti. Cuocete i fusilli e poco prima del termine della cottura unite alla ricotta un mestolo di acqua di cottura per renderla più morbida (5). Scolate la pasta, avendo cura di tenere da parte l'acqua di cottura in caso la pasta risultasse un po' asciutta, e unitela alla ricotta. Amalgamate bene i fusilli alla crema di ricotta (6) e servite subito in tavola.

