

Pasta ricotta e cipollotti

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 8 cipollotti
- 250 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 80 g di ricotta
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata
- 120 g di pasta all'uovo

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti, lavarli ed affettarli sottili.
- Scaldare il brodo.
- Ungere una padella antiaderente con due cucchiari d'olio, mettervi i cipollotti e farli saltare a fiamma vivace per un paio di minuti. Salare, pepare, aggiungere mezzo mestolo di brodo e farli appassire a fiamma media. Togliere dal fuoco e coprire.
- In una terrina abbastanza grande da poterci condire la pasta mettere la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato ed un pizzico di noce moscata.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un cucchiaio di acqua di cottura nella ciotola con la ricotta ed amalgamare delicatamente con una frusta.
- Mescolare la pasta scolata nella ciotola, unendo i cipollotti.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Tagliatelle, tagliolini, pappardelle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.