

Pasta alla ricotta

La **pasta alla ricotta** è un primo piatto molto semplice da preparare, leggero, che piace solitamente anche ai più piccoli. Il condimento è a base di ricotta fresca, aromatizzata con noce moscata e pepe nero macinato al momento.

La **pasta alla ricotta** è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di ricotta
- Noce moscata
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- In una ciotola lavorare con una forchetta la ricotta con una grattugiata di noce moscata, una macinata di pepe ed un pizzico di sale.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere due cucchiaini di acqua di cottura nella ciotola del condimento, stemperando accuratamente.
- Scolare la pasta e condirla nella ciotola, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Conchigliette, sedanini, caserecce

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



I consigli di Barbara

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.