

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Agretti pasticciati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 mazzo di agretti
- 200 g di ricotta freschissima di pecora
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- pepe e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Spuntate bene gli agretti eliminando il gambo duro



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessateli bene al dente.



3 Sminuzzateli grossolanamente.



- 4 In una ciotola mescolare gli agretti, la ricotta, il parmigiano, il concentrato (precedentemente sciolto in poca acqua di cottura degli agretti), , olio, sale e pepe.





5 Infornate a 200°C per 25 minuti.

