

PRIMI PIATTI

# Catanesella del pecoraio

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere in una casseruola due fette di lardo (50g) e spolverarvi un po' di pepe; lavorare un po' di ricotta (100g) con un po' d'acqua ed aggiungerla al lardo per insaporirsi. A parte cuocere la pasta "catanesella", condirla con questo impasto e spolverarla con pecorino grattugiato.