

PRIMI PIATTI

## Maccheroni con la ricotta

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



### INGREDIENTI

400 g di maccheroni  
½ bicchiere di latte  
200 g di ricotta freschissima  
1 cucchiaino di zucchero  
cannella in polvere  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Stemperare la ricotta con una punta di cannella, il latte tiepido e lo zucchero.  
Cuocere la pasta al dente in acqua bollente salata, versarla in una terrina e condirla con la ricotta.  
Mescolare e mantecare velocemente poi servire subito.