

PRIMI PIATTI

Pasta leggera alla ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

RICOTTA pecora o mucca - 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

BASILICO 5 foglie

La pasta leggera alla ricotta è un primo piatto espresso, anzi di più, espressissimo!

La ricotta resa morbida dall'olio e da poca acqua di cottura della pasta è resa più saporita e aromatica dall'aggiunta del basilico.

Non vi resta che scolare la pasta che preferite e condire!

PREPARAZIONE

1

Setacciate la ricotta.



2

Salate l'acqua a bollore per la cottura della pasta e tuffatevi i fusilli che dovranno cuocere al dente.





3 Aggiungete il basilico sminuzzato.



4 Unite l'olio ed il sale e mescolate. Per rendere il tutto più cremoso aggiungete poca acqua di cottura della pasta.





5 Scolate i fusilli e conditeli con la ricotta.



6 Servite la pasta ancora calda.

