

PRIMI PIATTI

## Terra e mare

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

Penne  
pesto alla genovese  
gamberetti  
ricotta

### PREPARAZIONE

**1** In una padella fate soffriggere un po' d'aglio poi aggiungete i gamberetti e fateli cuocere cuocere per otto minuti.

Aggiungete la ricotta ed amalgamate bene.

Cuocete e scolate le penne unitele al sugo in padella ed amalgamate.

Servite subito.