

PRIMI PIATTI

Pasta con ricotta e crema di tartufo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

RICOTTA 400 gr

CREMA AL TARTUFO 100 gr

SALE

PEPE

Se amate i primi veloci e rapidi ma che abbiano una marcia un più e un tocco di classe, la pasta con ricotta e crema di tartufo è proprio perfetta per voi. Una ricetta questa semplicissima che vi permetterà di realizzare una pietanza con pochi ingredienti ma di grande qualità. Provatela ad una cena tra amici su cui volete far colpo!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta con ricotta e crema di tartufo, come al solito mettete a bollire una capiente pentola con dell'acqua. Quando l'acqua è arrivata a bollore salatela e tuffateci dentro la pasta, decide voi il tipo di pasta da utilizzare, naturalmente quella che preferite.



- 2 Mentre la pasta si stà cuocendo, occupatevi della preparazione del condimento:

in una ciotola mettete 2 cucchiai abbondanti di crema di tartufo già pronta, 3 cucchiai abbondanti di ricotta setacciata e una spolverata di pepe nero.

Mescolate il tutto in modo far amalgamare bene tutti gli ingredienti.



3 Quando la pasta è quasi arrivata al termine della cottura, prendete un mestolo di acqua di

cottura della pasta e versatelo sul condimento di crema di tartufo e ricotta appena preparato, in modo tale da renderlo ancora più morbido e cremoso.



- 4 Prendete una padella versateci dentro il condimento, accendete il fuoco e lasciate scaldare. Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento di ricotta e crema di tartufo, mantecate per qualche minuto.





5 La pasta con ricotta e crema al tartufo è pronta, se gradite, servite con un'altra spolverata di pepe nero.



