

PRIMI PIATTI

Pasta veloce con ricotta e basilico

di: *leottina*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ricotta
parmigiano reggiano grattugiato
basilico
pepe
pasta.

PREPARAZIONE

1 Mentre la pasta cuoce frullare la ricotta con il parmigiano reggiano, il basilico ed il pepe.



- 2 Amalgamare tutto bene, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta e mescolare in modo che risulti una crema morbida.



- 3 Scolare la pasta ed amalgamarla al sugo, spolverare con parmigiano reggiano grattugiato.

