

Linguine con crema di ricotta



Oggi vi proponiamo un primo piatto semplice e velocissimo da preparare: linguine con crema di ricotta. La qualità degli ingredienti è il vero segreto di questa ricetta, un'ottima ricotta di pecora fresca, una buona pasta...e il risultato è garantito.

Una buona idea per un pranzo dell'ultimo minuto.

Ingredienti per 2 persone

250 g di linguine

250 g di ricotta di pecora

burro

pepe

Per prima cosa mettere a bollire l'acqua in una pentola capiente e nel frattempo schiacciare la ricotta con una forchetta fino a renderla cremosa.

Quando l'acqua bolle, salarla e aggiungere la pasta.

Mettere la ricotta in una ciotola abbastanza grande, aggiungere un po' di burro e qualche cucchiaino di acqua calda. Sciogliere il burro e mescolare fino a formare una crema morbida.



Scolare la pasta al dente, tendendo da parte un bicchiere di acqua calda.

Versare la pasta nella crema di ricotta e mescolare bene per amalgamarla. Se necessario aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda.



Servire la pasta ben calda con una spolverata di pepe.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)