

MEZZE MANICHE POMODORO E RICOTTA

Ingredienti

- sale
- ricotta di pecora (200gr)
- passata di pomodori (400gr)
- pasta corta (320gr)

Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo scaldare la passata di pomodoro.

Preparare nella zuppiera la ricotta alla quale unire la salsa di pomodoro e un cucchiaino di parmigiano.

Scolare la pasta, versarla nella zuppiera e mescolare bene prima di servire.

Difficoltà: 2

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	166 kcal 695 kJ
-------------------	--------------------

Tags

verdure, light, veloce, facile, pasta corta