

## MEZZE MANICHE TRICOLORE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- ricotta di mucca (160gr)
- pomodori ciliegini (40gr)
- rucola
- capperi sottosale (2 cucchiaini)
- pasta corta (320gr)

### Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo affettare sottilissima la cipolla e stufarla in un cucchiaio di olio.

Aggiungere un cucchiaino di capperi, i pomodorini tagliati a metà e saltarli in padella per 5-7 minuti.

Scolare la pasta al dente e mantecarla nei pomodori.

Spegnere la fiamma, aggiungere la ricotta e due manciate di rucola tritata, quindi servire.

**Difficoltà: 2**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	157 kcal 657 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, light, pasta, capperi, mezze maniche tricolore, dietetiche, pomodorini, mediterraneo

