

MINESTRA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ricotta salata,
- 400 g di pomodori rossi piccoli,
- 200 g di pasta tipo ditalini,
- prezzemolo tritato,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Tritate finemente il prezzemolo escludendo i gambi, riducete a cubetti i pomodori e insaporiteli in una pentola da minestra con cinque cucchiaini di olio, lasciate cuocere dieci minuti.

Versate nella pentola un litro di acqua calda e appena bolle unite la ricotta grattugiata.

Mescolate, fate riprendere il bollore e aggiungete la pasta: fate cuocere il tempo necessario perché resti al dente.

Versate nella zuppiera, cospargete di prezzemolo tritato e servite.

E' molto gustosa.