

MINISTRINA DI ANELLINI E RICOTTA

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo anellini,
- 250 g di brodo di verdura,
- 30 g di ricotta fresca,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Portate ad ebollizione il brodo di verdure, quindi versate la pastina e lasciate cuocere per circa tre minuti. Nel frattempo, nel piatto di portata schiacciate con una forchetta la ricotta. Unite la pastina amalgamando bene quindi condite con l'olio d'oliva.