

MACCHERONI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 150 g di ricotta,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

In una terrina mettere la ricotta, il sale, un pizzico di noce moscata e stemperare tutto con qualche cucchiata di acqua calda.

Cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e condirli con il composto preparato.

Cospargere con abbondante parmigiano e servire ben caldi.