

MACCHERONI CON LA RICOTTA ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni spezzati,
- 250 g di ricotta romana,
- 1 pizzico di zucchero a velo,
- 15 g di cannella,
- sale.

Cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata.

Frattanto versare la ricotta con lo zucchero e la cannella in una terrina già calda, aggiustarle di sale e unirvi qualche cucchiata di acqua di cottura della pasta.

Scolarla bene al dente, condirla con la ricotta e servire.