

# PAPPARDELLE ALLE ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo pappardelle all'uovo fresche,
- 2 spicchi di aglio,
- 250 g di erbeite già lessate (anche surgelate),
- 30 g di pinoli,
- 100 g di ricotta,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere l'aglio in poco olio d'oliva, aggiungete le erbeite sminuzzate e i pinoli. Aggiustate di sale e pepe, fate cuocere per qualche minuto aggiungendo se necessario un po' d'acqua. Lessate la pasta al dente, conditela in una zuppiera capace versandovi prima la ricotta ammorbidita con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura della pasta, poi il sugo di erbeite e infine il parmigiano. Amalgamate bene e servite.