

PENNE AL VERDE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo penne integrali,
- 200 g di ricotta,
- 4 cipolle,
- 25 cl di panna,
- 2 ciuffi di prezzemolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite, lavate, tritate finemente il prezzemolo e mettetelo da parte.

Fate cuocere le penne in una pentola con abbondante acqua salata che avrete portato a ebollizione.

Intanto, mondate, affettate le cipolle finemente e fatele soffriggere in un tegame con tre cucchiaini di olio, fino a quando non saranno dorate.

Scolatele dall'olio e mettetele in una pentola unendo la panna e la ricotta sminuzzata.

Salate e pepate amalgamando bene il composto mentre lo scaldate a fuoco lento.

Scolate la pasta al dente, versatela in una terrina ben calda, aggiungete il prezzemolo tritato e la salsa.

Mescolate bene e servite.