

FARFALLE ALLA RICOTTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 250 g di ricotta romana,
- 50 g di formaggio scamorza affumicata,
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- 2 uova,
- sale.

Portate a bollore l'acqua per la pasta senza salare eccessivamente.

Nel frattempo, in una ciotola spezzettate con i rebbi della forchetta la ricotta, unite la scamorza tagliata a pezzetti molto piccoli, il formaggio grattugiato e legate il tutto con i tuorli delle uova: deve risultare una crema piuttosto densa.

Lessate le farfalle, scolatele al dente e passatele nella crema di ricotta.

Mescolate in modo che tutte le farfalle assumano un bel colore giallo dorato e servite subito ben caldo.