
FARFALLE ALLA RICOTTA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 1 cipolla piccola,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 150 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere nell'olio per pochi minuti la cipolla ed il prezzemolo tritati finemente, aggiungete i pelati mantenendo il fuoco vivo per 10 minuti affinché la salsa sia ristretta.

Unite la ricotta, amalgamatela bene in modo da ottenere una crema, levatela dal fuoco e adagiatela nella zuppiera.

Nel frattempo avrete cotto la pasta, scolatela e versatela calda nella zuppiera, rimestate velocemente e cospargete di pepe nero macinato grosso.

Servite subito.