



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

MANFREDI CON LA RICOTTA

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti per 4 persone:

320 g di Manfredi o reginelle

250 g di ricotta

1 bottiglia di passata di pomodoro

sale

Olio Extravergine di Oliva (io Olio Dante)

basilico

aglio

Preparazione:

Preparare il sugo facendo rosolare l'olio con l'aglio, aggiungere il pomodoro, salare e fare cucinare. Nel frattempo fate bollire l'acqua per la pasta. Fate cuocere i fusilli per circa 10 minuti (verificare il tempo indicato sulla confezione). Mentre la pasta cuoce mettere in una ciotola la ricotta e mescolarla con qualche cucchiaio di sugo. Mettere la pasta cotta nella ciotola con la ricotta, e mescolare con altro sugo. Mettere la pasta nei piatti, aggiungere un altro cucchiaio di sugo, aggiungere una fogliolina di basilico e servire subito.

DANTE

