



PASTA RICOTTA E PISELLI

blog.giallozafferano.it/quasimagia/



Ingredienti per 2 persone:

180 g di pasta corta

100 g di ricotta

20 ml di latte parzialmente scremato

150 g di piselli

prezzemolo q.b.

sale, pepe & Olio (io OLIO DANTE)

parmigiano grattugiato (facoltativo)

Preparazione:

Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Nel frattempo lavorate la ricotta con il latte in modo da creare una crema. Salate e pepate. Se utilizzate piselli freschi potete sgranarli ed aggiungerli direttamente alla crema di ricotta e latte, evitando di cuocerli prima; altrimenti potete utilizzare piselli surgelati o essiccati, o anche in scatola – per una preparazione super veloce! Scolate la pasta molto al dente e finiamo la cottura in una pentola ampia insieme alla crema di ricotta e ai piselli, aggiungendo l'acqua della pasta (io ho impiegato 5 minuti, in cui i piselli si sono leggermente scottati). Non ho messo olio all'inizio, ma ho preferito aggiungere un filo d'olio evo direttamente sul piatto, esaltando ancora di più il sapore dei pisellini. Una spolverata di parmigiano è facoltativa, ma vivamente consigliata!