

Manfredi con la ricotta

Ingredienti

- Manfredi 400 gr
- Pecorino romano grattugiato 50 gr
- Ricotta di bufala 250 gr
- Passata di pomodoro 500 gr
- Basilico Fresco q.b.
- Olio EVO q.b.
- Cipolla bianca 1
- Sale fino q.b.
- Parmigiano grattugiato 50 gr
- Pepe nero q.b.

Preparazione

Step 1



Tritare la cipolla finemente. In un tegame soffriggere la cipolla, aggiungere il basilico e la passata di pomodoro. Salare, pepare e fare cuocere per circa 30 minuti a fuoco medio.

Step 2



In una ciotola, mescolare la ricotta con i formaggi e il pepe.

Step 3



Cucinare la pasta in abbondante acqua a bollore leggermente salata, scolandola al dente.
Mantecare la pasta cotta nel sugo per un minuto a fuoco vivo. Aggiungere a fuoco spento la ricotta, precedentemente condita con i formaggi grattugiani.

Step 4



Mescolate fino a ottenere una pasta cremosa e ben amalgamata. Servire con qualche foglia di basilico fresco.