

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 grattugiati.

Step 4



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