GNOCCHETTI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

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

Rosolare la cipolla con il prezzemolo nell'olio.

Unire i pelati e far restringere la salsa a fuoco vivo per più di 10'.

Unire la ricotta e mescolare bene fino ad ottenere una crema densa.

Cuocere gli gnocchetti al dente, condirli con il sugo e un pizzico di pepe e servire.