CAPELLINI DELICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo capellini,
- 300 g di ricotta,
- 6 filetti d'acciuga,
- prezzemolo,
- origano,
- olio,
- sale,
- pepe.

In una terrina stemperare la ricotta con tre cucchiai di acqua calda, unire le acciughe spezzettate, l'origano, il prezzemolo tritato e amalgamare bene.
Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, cospargere di pepe e servire.