

MACCHERONI CON RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo maccheroni,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 200 g di ricotta fresca,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 pizzico di cannella in polvere,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Lavorate la ricotta con un pizzico di cannella, il latte tiepido e lo zucchero.
Fate cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.
Versatela poi in una terrina e conditela con la ricotta, un pizzico di pepe e sale.
Mescolate e aggiungete un po' di burro, poi servire subito.
Per non servire la pasta fredda, potete riscaldare i piatti prima di servirla.