PAPPARDELLE ALLE ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo pappardelle all'uovo fresche,
- 2 spicchi di aglio,
- 250 g di erbette già lessate (anche surgelate),
- 30 g di pinoli,
- 100 g di ricotta,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere l'aglio in poco olio d'oliva, aggiungete le erbette sminuzzate e i pinoli.
Aggiustate di sale e pepe, fate cuocere per qualche minuto aggiungendo se necessario un po' d'acqua.
Lessate la pasta al dente, conditela in una zuppiera capace versandovi prima la ricotta ammorbidita con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta, poi il sugo di erbette e infine il parmigiano.
Amalgamate bene e servite.