

PENNE ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 200 g di ricotta morbida,
- 3 mazzi di bietole,
- noce moscata,
- burro,
- formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe.

Cuocete 10 minuti le bietole tagliate a pezzetti in una pentola con l'acqua salata.

Intanto in una terrina passate la ricotta al setaccio per evitare i grumi; aggiungete un po' di burro, il parmigiano e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Buttate la pasta nell'acqua bollente, scolatela a cottura insieme alle bietole e aggiungetela alla ricotta; mescolate bene e servite caldo.