

PENNE CON RICOTTA E SALAME

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di penne,
- 200 g di ricotta,
- 30 g di burro,
- 60 g di salame crudo a pezzetti,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 foglie di salvia,
- 20 cl di panna liquida,
- pepe,
- sale.

Passare al setaccio la ricotta, unire il parmigiano, un po' di pepe e sale.
Rosolare leggermente il burro con salame e salvia.
Eliminare la salvia e unire il composto alla ricotta.
Infine stemperare con la panna e con 2 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta.
Scolare la pasta e condirla con il sugo preparato.