

PENNETTE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette rigate,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 200 g di ricotta romana,
- sale,
- pepe.

Mettete a bollire l'acqua e, quando bolle, salatela e buttatevi la pasta.

In una padella fate intanto scaldare mezzo bicchiere d'olio d'oliva con i 3 spicchi d'aglio e il rametto di rosmarino e quando l'olio è bollente togliete aglio e rosmarino e schiacciatevi due etti di ricotta.

Scolate la pasta e conditela con il composto di ricotta caldissimo e una spruzzata di pepe.