

# SPAGHETTI ALLA RICOTTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 80 g di ricotta stagionata,
- 6 pomodori,
- 4 spicchi di aglio,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Spellare i pomodori, tritarli e metterli in una terrina con l'aglio sbucciato, il basilico spezzettato e l'olio. Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, versarli nella terrina, cospargerli con la ricotta grattugiata, mescolare bene e servire.