

SPAGHETTI DEL PASTORE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di ricotta,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- latte,
- 1 spolverata di noce moscata,
- pepe nero.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Frullate nel mixer la ricotta col pecorino e col parmigiano grattugiati, se necessario diluite con un po' di latte.

Salate e pepate, versate il composto in una insalatiera capace.

Scolate la pasta al dente nella ciotola, condite con un filo d'olio d'oliva, una spolverata di noce moscata e servite subito.