

ELICHE CON RICOTTA E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo eliche,
- 250 g di ricotta,
- 50 g di burro,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 10 mandorle dolci pelate,
- 3 cucchiaini di latte,
- sale,
- pepe bianco.

Passare al setaccio la ricotta e sbatterla con una frusta insieme al burro ammorbidito.

Frullare il basilico, le mandorle, il parmigiano, l'aglio, la panna, sale e pepe.

Mescolare la crema alla ricotta.

Lessare la pasta al dente e condirla con il composto.

Servire subito.