

GNOCCHETTI ALLA RICOTTA

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)

DOSI PER 4 PERSONE

[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

- grammi 400 di gnocchetti
- grammi 300 di ricotta fresca
- un barattolo di pomodorini o di pelati
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

- In una padella far soffriggere l'aglio con l'olio, aggiungere i pomodori, salate, pepate e fatelo cuocere per una decina di minuti;
- schiacciate la ricotta, mettete un po' di sale e un po' di pepe;
- Nel frattempo in abbondante acqua salate cucinate la pasta al dente, scolatela, mescolatela con il sugo, la ricotta una spolverata di formaggio e servitela ben calda.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)