Spaghetti con pesto e ricotta

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di spaghetti.
200 gr. di salsa di pomodoro.
1 spicchio di aglio.
150 gr. di ricotta.
100 gr. di pesto.
Olio evo.
Sale.
Pepe.

Preparazione:
In una padella con l'olio soffriggere l'aglio e toglierlo. Aggiungere la salsa di pomodoro. Salare e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti .In una ciotola disporre la ricotta. Unite il pesto. Mescolare e aggiungere un pizzico di sale e uno di pepe. Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Scolarli e amalgamarli al composto di ricotta e pesto.
Disporre nel piatto di portata la salsa di pomodoro. Adagiare gli spaghetti conditi. Irrorare con un fil di olio e insaporire con il pepe.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150