

# Capellini Delicati

In una terrina stemperare la ricotta con tre cucchiaini di acqua calda, unire le acciughe spezzettate, l'origano, il prezzemolo tritato e amalgamare bene. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, cospargere di pepe e servire

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Capellini

300 G Ricotta

6 Filetti D'acciughe

Prezzemolo

Origano

Olio D'oliva

Sale

Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.