

Linguine Alle Erbe (2)

Mentre fate cuocere le linguine, in una padella scaldate 4 cucchiaini di olio, unite le erbe tritate, i capperi, la ricotta sbriciolata il sale ed il pepe. Mescolate bene, fate cuocere per qualche minuto a fuoco medio e unite per ultime le linguine scolate al dente. Date ancora una bella mescolata, versate la pasta nel piatto di portata, spolverizzate con qualche cucchiaino di pecorino grattugiato e servite subito.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Linguine

120 G Ricotta

3 Cucchiaini Erbe Miste Tritate (prezzemolo, Basilico, Rosmarino, Cerfoglio)

1 Cucchiaino Capperi Dissalati

4 Cucchiaini Olio D'oliva

Alcuni Cucchiaini Formaggio Pecorino Grattugiato

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.