

## Maccheroni Con Ricotta E Salsiccia (2)

Lavorate a lungo la ricotta in una zuppiera condendola con sale, un'abbondante macinata di pepe e la salsiccia che avrete prima privato del budello e fatto rosolare su fiamma bassissima senza altro condimento che quello da lei emesso. Mescolate con cura allungando con un paio di cucchiari dell'acqua della pasta che nel frattempo avrete messo a cottura. Scolate i maccheroni e passateli nella zuppiera con la ricotta, mescolateli con cura condendo con pecorino grattugiato e un giro di olio crudo.

### Ingredienti

400 G Pasta Tipo Maccheroni  
400 G Ricotta  
150 G Salsiccia  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Formaggio Pecorino Grattugiato  
Sale  
1 Macinata Pepe

### Note

Preparazione: 20 minuti.