

Maccheroni Con Ricotta E Salsiccia

Spellate la salsiccia, sgranatela bene e fatela cuocere su fiamma bassa in un tegame poca acqua in modo che non rosoli. In una zuppiera lavorate con cura la ricotta con una forchetta di legno, quindi unite la salsiccia, sale e abbondante pepe macinato fresco. Lessate la pasta scolatela al dente lasciandole un po' dell'acqua di cottura, quindi amalgamatela alla ricotta e completate con abbondante pecorino.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Maccheroni
400 G Ricotta Fresca
200 G Salsiccia
Abbondante Formaggio Pecorino Grattugiato
Sale
Pepe In Grani

Note

Preparazione: 20 minuti.