

## Maccheroni alla ricotta, basilico e mandorle



### Ingredienti

- 280 g maccheroni al ferretto
- 150 g ricotta
- 100 g latte
- 70 g pecorino stagionato grattugiato
- 1 cucchiaino basilico liofilizzato CANNAMELA
- 30 g mandorle tritate
- 1 pizzico pepe nero macinato CANNAMELA
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb sale
- qb per decorare pistacchi e mandorle in granella



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
410.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Inumidire per qualche min il **basilico liofilizzato CANNAMELA** in 1 cucchiaino di acqua.
- 2 Lavorare a crema la ricotta con il latte.
- 3 Unire il sale e un pizzico di **pepe nero macinato CANNAMELA**.
- 4 Aromatizzare con il **basilico liofilizzato CANNAMELA**.
- 5 Scaldare l'olio e versare in padella il pesto di ricotta e le mandorle.
- 6 Lessare la pasta in acqua salata, scolarla al dente e passarla in padella con il sugo (se la ricotta dovesse risultare troppo soda, diluire il sugo con 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta) e il formaggio pecorino grattugiato.
- 7 Distribuire la pasta nei piatti e cospargerla con le mandorle tritate con i pistacchi.