

CANNAMELA

Spaghetti al miele



Ingredienti

- 280 g spaghetti
- 100 g ricotta
- ½ cucchiaino raso miele di acacia
- 40 g pecorino grattugiato
- 2 pizzichi pepe nero macinato CANNAMELA
- 3 pizzichi coriandolo macinato CANNAMELA
- 10 g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
346.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Versare in una ciotola la ricotta.
- 2 Aggiungere 3 cucchiaini di acqua e il formaggio grattugiato.
- 3 Stemperare con 1 cucchiaino di olio.
- 4 Controllare il sale e profumare con il **pepe nero macinato CANNAMELA** e il **coriandolo macinato CANNAMELA**.
- 5 Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con il sugo di ricotta e qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.
- 6 Completare la preparazione con il miele, poi mescolare.
- 7 Porzionare gli spaghetti nei piatti e servire dopo aver spolverizzato con altro coriandolo macinato CANNAMELA a piacere.