

Pâtes sauce à la ricotta

Ingrédients :

- 500 g de pâtes
- 300 g de ricotta
- 5 cuillères à soupe de lait
- Parmesan
- Sel & poivre

Préparation :

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition.

Une fois l'ébullition atteinte, mettez une bonne poignée de gros sel dans l'eau.

Dans une casserole, versez la ricotta et le lait puis réchauffez sur feu doux

Faites cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet pour qu'elles soient « al dente » puis égouttez-les mais conservez une cuillère à soupe d'eau de cuisson.

Dès que la sauce devient crémeuse, ajoutez la cuillère à soupe d'eau.

Salez et poivrez.

Mélangez puis versez la sauce dans un grand saladier.

Ajoutez les pâtes préalablement égouttées.

Mélangez délicatement le tout pour que la préparation soit homogène, crémeuse et pour bien enrober les pâtes.

Servez sans attendre avec du parmesan fraîchement râpé.