

Lagane ccu ricotta (Fettuccine con ricotta)

Ingredienti

Per 4 persone

- 1/2 kg di farina
- sale
- pepe nero
- 200g di ricotta



Preparazione: preparate una sfoglia abbastanza consistente, cospargetela di farina, arrotolatela e tagliatela a fette della larghezza di un dito, che aprirete sul tagliere lasciandole ad asciugare.

Cuocetele quindi in abbondante acqua; conditele nella stessa pentola con ricotta stemperata in qualche cucchiaio dell'acqua di cottura e spolverate con pepe nero macinato.