



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva



Pasta con la Ricotta

Zutaten

- 600 g Spaghetti
- 600 g Ricotta (Quark)
- Olivenöl extra vergine
- 1-2 Bund Petersilie oder Schnittlauch oder Basilikum
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti al dente kochen, ein bisschen Wasser zurückbehalten.

Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum inzwischen fein hacken, unter Ricotta, Olivenöl und dem zurückbehaltenem Wasser rühren, mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.

Alles zusammen sorgfältig unter die Spaghetti heben und sofort servieren.