



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001252

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 13:23

da GERONIMO PODDESU

Penne candela

Un primo piatto creato dalla rivisitazione dei nostri classici ravioli di ricotta!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

150 g di penne candela del pastificio di Gragnano
n.3 cucchiari di passata di pomodoro La Fiammante Premium
100 g di ricotta fresca
la scorza di 1 arancia
30 g di pecorino grattugiato

Preparazione

In una ciotola mescolare la ricotta con la scorza d'arancia e il pecorino aggiungendo un pizzico di sale.
Precuocere le pennette in abbondante acqua salata per 5 minuti e una volta scolate far raffreddare per qualche minuto.
Successivamente riempire una ad una con il composto di ricotta, prendere una terrina e adagiarle in posizione verticale nei bordi e in orizzontale al centro.
Aggiungete la salsa di pomodoro che precedentemente avremmo cotto con della ricotta e ricoprire col formaggio quindi infornate per 7 minuti a 180°.

Vino consigliato

Carignano Grotta Rossa