



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001254**

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 11:35

da FELICE RAPUANO

## Ricotta di bufala e verza con pomodoro

La freschezza e leggerezza della ricotta di bufala campana con il sapore inconfondibile della conserva di pomodoro la Fiammante.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### Ingredienti per 1 persone

250 g di conserva di pomodoro La Fiammante  
pasta monoporzioe de La fabbrica della pasta di Gagnano  
olio evo q.b.  
ricotta di bufala 100 g  
sale e pepe q.b.  
basilico q.b  
n. 1spicchio di aglio

### Preparazione

In un pentolino inserire olio evo con lo spicchio di aglio, appena rosolato aggiungere conserva di pomodoro La Fiammante ed aggiungere sale e portare a cottura.

Nel frattempo preparare un' altra pentola per cottura pasta con acqua ben salata, appena terminata la cottura di quest'ultima scolare e mantecare col sugo cotto.

Aggiungere nella mantecatura la ricotta di bufala ed impiattare.

### Vino consigliato

Barbaresco