



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000970

Registrata in data 18 Gen 2017 alle ore 09:19

da VINCENZO CUOMO

Spaghetti friarielli e ricotta di bufala

Un gustoso spaghetti con i friarielli napoletani, stemperati da una buona ricotta di bufala.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 4 fasci di friarielli
n. 2 spicchi di aglio
olio q.b.
1/2 peperoncino
200 g ricotta di bufala
200 g spaghetti
Parmigiano q.b.

Preparazione

In una padella far imbiondire 2 spicchi di aglio con un mezzo peperoncino.
Pulire i friarielli prendendo solo le foglie migliori e metterle nella padella con una manciata di sale grosso.
Far appassire a fuoco vivace.
Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
In una ciotola mischiare i friarielli e la ricotta di bufala, e mantecare con la pasta al dente e un mestolo di acqua.
Regolare con peperoncino e una spolverata di parmigiano.

Vino consigliato

Un buon rosso corposo.