

Pâtes à la Ricotta à la romaine



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

150 g [Ricotta](#) fraîche
400 g spaghettis ou autres pâtes
10 g semoule
5 cl lait
4 l eau salée
sel, cannelle

Préparation

Portez l'eau à ébullition, pochez les pâtes jusqu'au point de fermeté à la dent. Passez la Ricotta au tamis dans une terrine. Attiédisez le lait, versez-le sur la Ricotta, sucrez, assaisonnez à la cannelle, salez. Malaxez le fromage à la spatule. Egouttez les pâtes. Débarrassez-les dans un plat de service. Mélangez-les à la pâte de fromage. Servez.