

PECORARA

mela, ricotta e miele



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
15 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Pecorara di Sant'Agnello**
50g **burro**
N.2 **mele golden**
N.1 cucchiaino **miele**
250g **ricotta**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

✓ Far cuocere la **pasta** per **circa 10 minuti** in abbondante acqua bollente

PREPARAZIONE DELLA SALSA

✓ Tagliare a tocchetti le **mele** e farle rosolare in una padella con il **burro** ed 1 cucchiaino di **miele**, fino ad ottenere un colorito bruno

✓ In una pentola riscaldare la **ricotta** con mezzo mestolo di acqua di cottura

✓ Mantecare la **pasta** lessata con la **ricotta** appena preparata

PRESENTAZIONE

✓ Condire con le **mele** dorate, se si gradisce aggiungere un filo di **miele** e servire caldo



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette