Mezze maniche alla ricotta e basilico

Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Scotta per qualche minuto le mandorle in poca acqua bollente, quindi spellale. Strofina l'interno di una terrina con l'aglio, versavi la ricotta, unisci l'olio , il basilico spezzettato, sale e pepe quanto basta.

Cuoci la pasta in acqua bollente salata, scolala al dente e versala nella crema di ricotta lasciando da parte un po' di acqua di cottura. Mescola bene e servi la pasta cosparsa di mandorle tagliate a lamelle e tostate.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 350 g di mezze maniche
- **Per il condimento:**
- 250 g di ricotta fresca
- 30 g di basilico

- 30 g di mandorle
- 3 cucchiai di olio EV
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe