



Pasta regale - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

parmigiano - cipollotti - natale - vigilia - capodanno - cenone - light

Ingredienti per persona:

1 carciofo
50 grammi di ricotta (o più secondo i gusti)
parmigiano grattugiato
cipollotto, sale, pepe

Procedimento:

Mettere in una padella il cipollotto (qui cipolla scalogna) sminuzzato, i carciofi affettati a lamelle sottilissime, acqua e olio. Coprire e portare a cottura. Amalgamare la ricotta, aggiustare di sale e pepare. Cuocere la pasta al dente, scolarla e saltarla nella padella col condimento aggiungendo a crudo un filino di olio d'oliva. Impiattare e cospargere con parmigiano grattugiato. Possiamo considerarlo un piatto light specialmente se usiamo ricotta di mucca (io ho messo quella di pecora).

