



Ingredienti per 4 persone:

400 g. di tagliatelle

400 g. di ricotta

olio extravergine d'oliva

pecorino grattugiato

noce moscata

sale e pepe

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo sbriciolare in una terrina la ricotta, aggiungendo qualche cucchiata di acqua di cottura della pasta; lavorare il composto fino ad ottenere una crema.

Appena la pasta sarà cotta versarla nella terrina e condire con l'olio a crudo, pecorino grattugiato e una grattugiata di noce moscata.