



## Penne à la ricotta

### 4 personnes

500 gr de penne  
800 gr à 1 kg de ricotta (idéalement ricotta di bufala)  
200 gr de parmesan râpé

### Préparation

- Dans un cul de poule écraser à la fourchette la ricotta. A mi-cuisson ajouter une louche d'eau de cuisson.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée jusqu'à la bonne cuisson
- Conserver le cul de poule au chaud au dessus de la marmite dans laquelle cuisent les pâtes.
- Égoutter les pâtes et les verser dans le cul de poule.
- Poivrer et mélanger

Servir avec un peu de fromage râpé

### Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

