OLIO CUORE

Spaghetti al miele



Ingredienti

- 280 g spaghetti
- ½ cucchiaio raso miele di acacia
- 2-3 pizzichi pepe nero macinato
- qb sale
- 100 g ricotta
- 40 g pecorino grattuggiato
- 1 cucchiaio Olio Cuore
  per decorare foglioline di maggiorana

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 346.50 Kcal**
- **Grassi: 7.5 g**

Preparazione

- Versare in una ciotola la ricotta.



- Aggiungere 3 cucchiai di acqua e il formaggio grattugiato.
- Stemperare con 1 cucchiaio di Olio Cuore.
- Controllare il sale e profumare con il pepe nero macinato e il coriandolo macinato.



- Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con il sugo di ricotta e qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta.



- Completare la preparazione con il miele, poi mescolare.



- Porzionare gli spaghetti nei piatti, guarnire con foglioline di maggiorana e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico