

Ingredientes

Tomates sem pele cortados em cubos ou tomatinhos cortados ao meio - 4

Ricota de pecora (cabra) ou de leite de vaca em barra - 1 xícara

Queijo parmesiano - 1/2 xícara

Azeite de oliva - 1 xícara

Folhas de manjeriço - 1 xícara

Penne, fusilli ou rigatone tricolore - 500 gramas

Sal - a gosto



Autora: Bia Borges
06 de junho de 2013

Modo de preparo

1. Em uma tigela misture os tomates, a ricota, o parmesiano, o óleo de oliva e as folhas de manjeriço.
2. Verifique o sal e passe esse molho para o recipiente onde vai ser servida a massa.
3. Cozinhe a massa al dente.
4. Junte-a ao molho, mexa cuidadosamente e sirva-a morna ou fria.