

Pâtes à la ricotta



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 500 g de pâtes
- 150 g de ricotta
- 50 g d'emmental râpé
- 3 cs de crème fraîche
- 2 oeufs
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes "al dente" et égouttez-les.
- 2 Pendant ce temps, dans votre robot, mélangez la ricotta, l'emmental et la crème. Faites chauffer ce mélange au bain marie.
- 3 Au moment de servir, battez les oeufs en omelette. Salez-les et poivrez-les. Incorporez rapidement les oeufs dans la sauce à la ricotta.
- 4 Servez les pâtes nappées de la sauce à la ricotta. Saupoudrez de fromage râpé. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

