

# Minestra con ricotta

*Minestra cun arrescotu*



**TEMPI DI ESECUZIONE:** 15 minuti

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** Facile

**INGREDIENTI** (per 4 persone):

300 g di ricotta di pecora, 8 cucchiari di fregolina o altra pasta per minestra, sale, un litro e mezzo d'acqua.

**PREPARAZIONE:**

In un tegame portare ad ebollizione l'acqua, salare e cucinare la pasta. A fine cottura unire la ricotta precedentemente sciolta in poca acqua di cottura e attendere fino a quando la minestra riprenderà l'ebollizione. Spegnerne e versare.

**NOTIZIE STORICHE:**

Veniva consumata nei giorni feriali, soprattutto durante la cena, pasto principale della giornata in quanto spesso rappresentava l'unico momento nel quale si riuniva tutta la famiglia.

**A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO.**

Derivati del latte, disponibile soprattutto nelle famiglie dedite alla pastorizia.