

Pâtes farcies à la ricotta aux amandes

Les ingrédients pour 4 personnes

12 grosses pâtes coquillages
250 g de ricotta
50 g de mascarpone
1 gousse d'ail
1 bouquet de basilic
20 g d'amandes effilées
4 c à s d'huile d'olive

Faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet, elles doivent rester fermes, les égoutter et les passer sous l'eau froide . Bien les égoutter. Pendant la cuisson des pâtes faire griller à sec dans une poêle les amandes effilées.

Mixer l'ail et le basilic, puis ajouter la ricotta et le mascarpone, puis les amandes grillées. Saler et poivrer. Bien mélanger.

Farcir les pâtes avec ce mélange à l'aide d'une petite cuillère. Décorer avec des petites feuilles de basilic et des amandes grillées et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Si vous les préparez en entrée, mettre un filet d'huile d'olive sur le dessus mais si vous les préparez pour un buffet ou un apéritif je ne vous le conseille pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>