



# Miss Pot

Ciao sono Miss Pot, la casseruola grande amica della "pummarola", sul fuoco con lei qualche schizzo parte guardaci pure, ma un po' in disparte. Sai, le piaccio per il rivestimento così lei non si attacca e senza condimento: burro e olio in grandi quantità non fanno un piatto di qualità.

## ATTENZIONE!

Ora ascoltami attentamente usami solo con mamma o papà presente. E se per tanto tempo con me vuoi cucinare, è meglio il cucchiaino di legno per mescolare.

## Margherita

Io sono Margherita, la tua dietista preferita, lo sai che una cucina sana è anche saporita? Ti insegnerò a mangiare con piacere ciò che ti nutre a dovere.

## Il sugo

È il turno del sugo al pomodoro tante ricette ne fanno tesoro perché è un ingrediente fondamentale della nostra cucina tradizionale.

Il suo bel rosso dà ai piatti colore e aggiunge un buon sapore.

È anche facile da usare: né buccia né semi devi levare, con dentro tonno o pollo diventa sfizioso e ci puoi fare un primo sostanzioso. Pasta e sugo sono una coppia affiatata, un bel piatto ti dà energia per la giornata. Spaghetti, penne e maccheroni scegli tu, son tutti buoni.

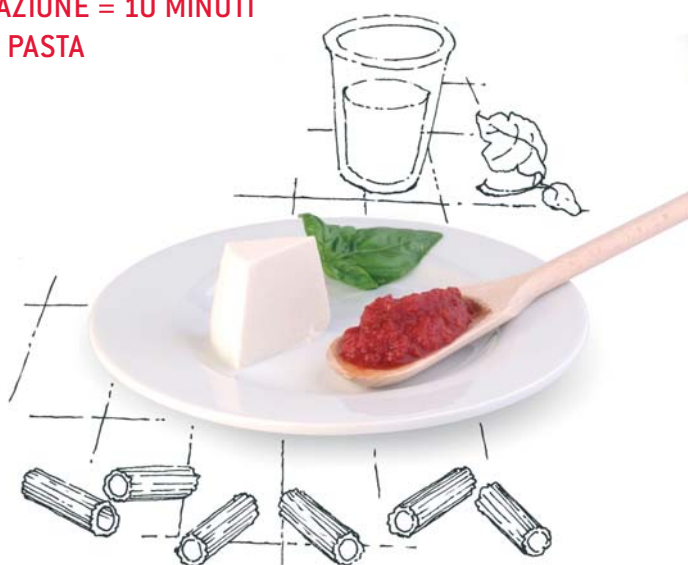


# Cuciniamo insieme... il **sugo**!



## ( Sugo di pomodoro e ricotta )

**TEMPO DI PREPARAZIONE = 10 MINUTI**  
**+ TEMPO COTTURA PASTA**



### Ingredienti

- 2 cucchiai da minestra di passata di pomodoro
- 2 cucchiai da minestra di ricotta
- 2 foglie di basilico
- 1 pizzico di sale

### Preparazione

1. In una casseruola metti a scaldare per 2 minuti la passata di pomodoro con un pizzico di sale
2. Intanto prendi una terrina abbastanza grande da potere poi contenere la pasta pronta e metti dentro la ricotta
3. Scola la pasta e versala nella terrina insieme al pomodoro mescolando il tutto con cura
4. Pulisci bene il basilico, spezzettalo e spargilo sulla pasta per dare un tocco di sapore in più

### Trucchetto

Se vuoi ottenere un composto spumoso, aggiungi alla ricotta 4 o 5 cucchiai da minestra di acqua di cottura.

