HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta rellena con salsa de tomate, ricotta y albahaca

10min · 1 ración · 580 kcal

Ingredientes

- Pasta rellena
- **200ml** de salsa de tomate
- **1 cda** de ricotta
- **4** o 5 hojas de albahaca fresca
- **1 cdta** de tomate concentrado
- Sal y pimienta negra
- Parmesano o granapadano

POR RACIÓN

Proteínas	26 g
Grasas	18 g
Hidratos	75 g
Fibra	6,7 g

Elaboración

1. En un vaso batidor ponemos la salsa de tomate favorita, una cucharada de ricotta, unas hojitas de albahaca, una pizca de sal y pimienta negra molida, una cucharadita de tomate concentrado y lo trituramos todo con la batidora hasta obtener una salsa fina y homogénea.
2. Llenamos un cazo con agua y un buen puñado de sal, y en cuanto el agua empiece a hervir, añadimos la pasta rellena.
3. Esta pasta en 2 minutos ya está lista, así que la retiramos.
4. Ponemos a calentar la salsa en un cazo, le añadimos un poco de agua de la cocción, rallamos parmesano o granapadano, damos un par de vueltas a la salsa, añadimos la pasta y lo mezclamos todo para que se empape bien de salsa.
5. Rallamos un poco más del mismo parmesano o granapadano por encima, y añadimos unas hojitas de albahaca por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto