Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Lasaña fría de burrata y pesto

4 raciones

Ingredientes

- Láminas de pasta (de las que se hidratan)
- Burrata
- Ricotta
- Pesto casero
- Calabacín
- Tomates cherry
- Ajo
- AOVE

Elaboración

1. Hidratar la pasta en agua según las indicaciones del paquete
2. Saltear en una sartén con un poco de AOVE el calabacín cortado fino, los tomates cherry y unos dientes de ajo laminados
3. Añadir sal y dejar que se doren ligeramente
4. Preparar el pesto casero con albahaca fresca, piñones o nueces, AOVE, parmesano, ajo y sal
5. Triturar hasta obtener una textura suave
6. Montar la lasaña por capas: base de pasta, mezcla salteada de verduras, cucharadas de ricotta, más pasta, burrata desmenuzada por encima y un toque generoso de pesto
7. Servir fría o a temperatura ambiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve