Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Spaghetti al limón

2 raciones 615 kcal

Ingredientes

- Spaghetti
- Ricotta
- 1 limón (zumo y ralladura)
- Parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	26 g
Grasas	22 g
Hidratos	80 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal.
2. En el vaso, añadir ricotta, zumo y ralladura de limón, sal, pimienta, un chorrito de aceite y parmesano.
3. Añadir un poco de agua de cocción caliente y batir hasta obtener una crema.
4. Escurrir la pasta y mezclar con la salsa.
5. Servir con más parmesano y pimienta por encima.

Hecho con CookNest