Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta cremosa con ricotta

4 raciones 594 kcal

Ingredientes

- Pasta 400 g
- Parmesano rallado 50 g
- Ricotta 250 g
- Passata de tomate 500 g
- Albahaca fresca
- AOVE
- 2 cebollas
- Pimienta negra y sal

POR RACIÓN

Proteínas	26 g
Grasas	15 g
Hidratos	86 g
Fibra	5,8 g

Elaboración

1. Picar las cebollas y sofreírlas con aceite de oliva y añadir la albahaca fresca
2. Incorporar la passata de tomate y dejar cocinar despacio para que reduzca y coja sabor
3. En un bol, mezclar la ricotta, el parmesano y la pimienta negra hasta formar una crema
4. Cocer la pasta al dente y pasarla directamente a la salsa junto con un poco de agua de cocción
5. Mantecar con el agua de cocción hasta que quede bien cremosa
6. Añadir la crema de ricotta a la salsa
7. Rallar un poco más de parmesano por encima si se desea

Hecho con CookNest

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