Maria



Pasta con crema de ricotta y nueces

10min 2 raciones

Ingredientes

- **200 g** de pasta
- **100 g** de ricotta
- **50 g** de nueces
- **30 g** de parmesano rallado
- **2 cucharadas** de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra al gusto
- Agua de cocción de la pasta

Elaboración

1. Cuece la pasta en abundante agua con sal
2. Mientras, tritura las nueces con la ricotta, el aceite de oliva, el parmesano y la pimienta
3. Ajusta la textura con agua de cocción hasta obtener una crema suave
4. Añade la pasta recién escurrida a la crema
5. Emulsiona con un poco más de agua de cocción si es necesario
6. Sírvela y decórala con unas pocas nueces por encima y un poco más de parmesano rallado

Hecho con CookNest