Maria




PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

# Pasta fría con crema de ricotta y tomate seco

2 raciones · 806 kcal

## Ingredientes

- **250 g** de pasta corta
- **150 g** de ricotta
- **60 g** de tomates secos en aceite
- **30 g** de parmesano rallado
- **20 g** de almendras
- **1 cda** del aceite de los tomates secos
- Sal y pimienta al gusto

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **33 g** |
| Grasas | **30 g** |
| Hidratos | **104 g** |
| Fibra | **7,1 g** |

## Elaboración

1. Tritura la ricotta, los tomates secos, el parmesano, las almendras, el aceite de los tomates y un poco de agua de cocción de la pasta hasta obtener una crema lisa, salpimenta al gusto.
2. Cuece la pasta, déjala enfriar y alíñala con la crema.

**RECOMENDACIONES**

Guarda un poco de agua de cocción para ajustar la textura de la salsa.

Hecho con CookNest



**Todas las recetas de Maria**

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve