Maria



PLATOS PRINCIPALES

Pasta para vagos

2 raciones · 596 kcal

Ingredientes

- **200 g** Spaghetti
- Un puñado pequeño Olivas sin hueso
- Un puñado pequeño Alcaparras
- **4** Tomates secos
- **4** Boquerones o anchoas
- **100 g** Ricotta
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- **2 dientes** de ajo

POR RACIÓN

Proteínas	**25 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**84 g**
Fibra	**5,6 g**

Elaboración

1. En una sartén, pon un chorro de aceite y los ingredientes ligeramente picados a cuchillo (ajos, alcaparras, olivas, boquerones y tomates secos) y sofríe a fuego medio un minuto.
2. Saca del fuego y agrega la ricotta junto con un par de cucharadas de agua de cocción de la pasta. Mezcla bien y regula de sal y pimienta.

Hecho con CookNest



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