Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con crema de pistacho y ricota

1 ración

Ingredientes

- **150 g** pasta larga
- **100 g** pistachos
- **100 g** ricotta
- **30 ml** aceite de oliva virgen extra
- Ralladura de limón
- Agua de cocción (aprox. 1 cazo + un poco más para ligar)
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

1. Cuece la pasta en agua abundante con sal, reservando un cazo del agua de cocción antes de escurrir.
2. Mientras, tritura los pistachos con la ricotta, el aceite de oliva, la ralladura de limón y una pizca de sal y pimienta hasta conseguir una crema fina (añade un poco de agua de cocción si queda muy espesa).
3. Escurre la pasta y mézclala con la crema de pistacho fuera del fuego, añadiendo agua de cocción.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

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