MURIALIDADES



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta crujiente en airfryer

10min · 1 ración · 642 kcal

Ingredientes

PASTA CRUJIENTE

- Pasta favorita
- Un poco de aceite
- Queso parmesano en polvo

SALSA

- **2 cucharadas** de queso ricotta
- **1 cucharadita** de mostaza
- Sal, orégano y pimienta al gusto
- Zumo de medio limón
- Un buen chorro de aceite

DECORACIÓN

- Queso parmesano en polvo
- Pistachos triturados

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**64 g**
Fibra	**4,3 g**

Elaboración

PASTA CRUJIENTE

1. Cocer la pasta favorita
2. Mezclarla con un poco de aceite y queso parmesano en polvo
3. Meterla en la airfryer 8-10 min a 180 grados hasta que quede crujiente

SALSA

4. Mezclar los ingredientes de la salsa

SERVIR

5. Comerla mojándola en tu salsa favorita o usarla en ensalada
6. Decorar con queso parmesano en polvo y pistachos triturados

RECOMENDACIONES

El creador considera que usarla en ensalada es su opción favorita porque le da un toque muy especial.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MURIALIDADES

cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades