MURIALIDADES



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta viral crujiente rellena

10min · 2 raciones · 489 kcal

Ingredientes

- Pasta rellena favorita cocida
- Queso parmesano en polvo
- Pimentón
- Orégano
- Chorrito de aceite (o especias favoritas)

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

PARA DECORAR

- Queso parmesano en polvo
- Pistachos triturados

Elaboración

1. Cocer la pasta rellena favorita
2. Mezclarla con un poco de queso parmesano en polvo, pimentón, orégano y un chorrito de aceite (o tus especias favoritas)
3. Meterla en la airfryer 8-10 min a 180 grados hasta que salga crujiente
4. Comerla dipeándola en tu salsa favorita o usarla en una ensalada
5. Decorar con parmesano en polvo y pistachos triturados

SALSA

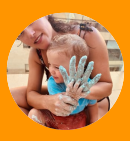
6. Mezclar los ingredientes de la salsa

RECOMENDACIONES

Usarla en ensalada es la opción favorita de la autora porque le da un toque muy especial.

POR RACIÓN	20 g Proteínas	30 g Grasas	37 g Hidratos	3,8 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades