



Pasta con ricotta, limón y rúcula



Categoría
Massas



Tempo de preparación
Selecione



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico

- 500g de pasta
- 1 ricotta
- 50g de parmesano rallado
- 1 cucharada de cáscara de limón
- Zumo de 1 limón
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 100g de rúcula
- 1 cucharadita de guindilla en polvo

Modo de preparación

1

Lleva el agua a ebullición y cuece la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.

2

Cuando escurras la pasta, reserva 1 taza del agua de cocción.

3

Mezclar el requesón con el parmesano, el zumo y la ralladura de limón en un bol grande y salpimentar al gusto.

4

Junte um pouco da água da cozedura da massa e misture até obter um molho cremoso.

5

Añadir un poco del agua de cocción de la pasta y mezclar hasta obtener una salsa cremosa.

6

Añadir la rúcula, mezclar y servir en platos hondos.

7

Espolvorear con queso parmesano rallado, guindilla en polvo y un chorrito de Aceite de Oliva Clásico Gallo. Servir inmediatamente.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide