



Pasta rellena con dos salsas



4 Personas.



60 Minutos.



Fácil.

Ingredientes

Para la salsa de setas:

- Aceite de oliva virgen extra ecológico
- 400g de mezcla de setas
- 200g de queso fresco para untar ecológico
- 200ml de leche evaporada
- Perejil seco
- Sal
- Pimienta negra en grano

Para la salsa tomate y albahaca:

- Aceite de oliva virgen extra ecológico
- 1 cebolla dulce
- 500g de tomate ecológico
- 5g de albahaca fresca
- 150ml de leche evaporada
- Sal

Para la pasta :

- Sal
- 500g de pasta premium de ricotta y espinacas
- Aceite de oliva virgen extra ecológico
- Queso Grana Padano en polvo
- Nueces

Valor nutricional por ración.

Kcal	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas
716	30,03 g	78,25 g	23,72 g

Información adicional: Una receta de pasta rellena de ricotta y espinacas que acompañamos de salsa de setas y salsa de tomate y albahaca. Ambas salsas incluyen verduras, así conseguimos un plato de pasta completo y energético.

1



Para la salsa de setas: en una olla, doramos las setas con un poco de aceite. En ese momento, incorporamos el queso y removemos para que se derrita. Vertemos la leche evaporada, perejil al gusto y salpimentamos. Espesamos el conjunto calentándolo durante 5 minutos y reservamos en una salsera.

2



Para la salsa tomate y albahaca: picamos finamente la cebolla y la rehogamos en otra olla con aceite. Partimos el tomate en pequeños dados y lo rehogamos también. Cuando se evapore el agua, incorporamos la albahaca picada, la leche evaporada y sal al gusto. Cocinamos durante 5 minutos y servimos en otra salsera.

3



Para la pasta: ponemos a hervir abundante agua con un poco de sal. Cuando llegue a ebullición, vertemos la pasta y la cocinamos durante 3 minutos. Una vez cocinada, la escurrimos, rociamos con aceite de oliva para que no se pegue y removemos.

4



Emplatamos, decoramos con el queso Grana Padano y nueces trituras. Acompañamos de las dos salsas y... ¡a disfrutar de esta deliciosa pasta con la salsa que más nos guste!

