



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PASTA Z RICOTTĄ I ZIELONYMI WARZYWAMI



SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- Makaron Conchiglie 300 g
- Ricotta 150 g
- Groszek 200 g
- Szparagi zielone 200 g
- Śmietana 18% YES CHEF 150 ml
- Czosnek 2 ząbki
- Masło tradycyjne DEBIC 80 g
- Sól, pieprz
- Mikroziola do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Czosnek siekamy, szparagi dzielimy na pół. Gotujemy makaron. Rozgrzewamy patelnię i przesmażamy na maśle czosnek, a gdy się zarumieni, dodajemy groszek i szparagi. Na patelnię wlewamy śmietanę i chwilę gotujemy. Gdy śmietana się zagęści, dodajemy ugotowany makaron. Na koniec dodajemy ricottę, doprawiamy pieprzem i solą. Danie dekorujemy mikrozioletkami.