



Massa com ricotta, limão, rúcula



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de azeite Gallo aromatizado Fumado

- 500g de macarrão
- 1 ricotta
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de raspas de limão
- Sumo de 1 limão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 100g de rúcula
- 1 colher de chá de malagueta em pó

Modo de preparação

1

Coloque água ao lume e coza a massa conforme as instruções da embalagem.

2

Quando escorrer a massa reserve 1 copo da água da cozedura.

3

Numa taça grande misture a ricotta com o parmesão, o sumo e a raspa do limão e tempere com sal e pimenta a gosto.

4

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

5

Adicione a massa escorrida, envolva e se necessário adicione mais água da cozedura.

6

Junte a rúcula, misture e sirva em pratos fundos.

7

Polvilhe com queijo parmesão ralado, malagueta em pó e um fio de Azeite Gallo Aromatizado Fumado. Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Fumado

Outros Produtos

Veja também

 Massas  Médio  Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide