

Pasta con calabaza y ricota

INGREDIENTES

| | | | |
|---------------------------------|------------|------------|----------|
| ● CALABAZA CORTADA | 800GR | ● ALBAHACA | AL GUSTO |
| ● CEBOLLA CORTADA | 1 UNIDAD | | |
| ● AOVE | 2 C | | |
| ● CABEZAS DE AJO MACHACADOS | 4 UNIDADES | | |
| ● COPOS DE CHILE | 1 CF | | |
| ● PASTA INTEGRAL O DE LEGUMBRES | 250GR | | |
| ● RÚCULA | 60GR | | |
| ● PARMESANO | 80GR | | |

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 200°C CON VENTILADOR.
- MEZCLAR LA CALABAZA, LA CEBOLLA, EL ACEITE, EL AJO Y LOS COPOS DE CHILE EN UNA FUENTE DE HORNO GRANDE. COLOCAR LA RICOTTA EN EL CENTRO DE LA FUENTE. CONDIMENTAR CON PIMIENTA. HORNEAR DURANTE 40 MINUTOS O HASTA QUE LA CALABAZA ESTÉ DORADA Y CAMELIZADA.
- MIENTRAS TANTO, COCINAR LA PASTA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL PAQUETE.
- RETIRAR LA BANDEJA DEL HORNO Y UTILIZAR UN TENEDOR PARA MACHACAR TODO. AÑADIR LA PASTA Y REMOVER PARA COMBINARLA.
- SERVIR CUBIERTO DE PARMESANO, ALGO DE RÚCULA Y ALBAHACA FRESCA.