

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.