



Consejo del chef

Puedes servir las con un chorrillo de aceite y pimienta para jugar con los sabores.

Raciones para 1

300 g
judías verdes cortadas

200 g
ricotta

2 cucharada
aceite virgen extra

1 pizca
sal

1 cucharadita
ralladura de limón

1
limón en gajos

pimienta molida

- 1 Cortar las judías en tiras. Ponerlas en una sartén grill a fuego medio alto y darles la vuelta según se vayan cocinando, unos 10 minutos hasta que estén tostadas.
- 2 En un bol poner la ricotta, aceite, sal y la ralladura de limón y batir con una varilla.
- 3 En un plato esparcir la salsa de ricotta y poner las judías encima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/judias-verdes-con-salsa-de-queso-ricotta/>

COOKING
LOVERS 