Judías verdes con salsa de queso ricotta



Consejo del chef

Puedes servirlas con un chorrito 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/