



PLUMITAS CON RICOTTA SALVIA Y TOMATE



INGREDIENTES

- 240 G DE PASTA
- 60 G DE RICOTTA
- 80 G DE TOMATE
- 2 HOJITAS DE SALVIA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 2 COCINAR LOS TOMATES EN AGUA CALIENTE POR 15 MINUTOS PARA RETIRAR LA PIEL.
- 3 SERVIR LA PASTA, Y COLOCAR ENCIMA LOS TOMATES.
- 4 DECORAR CON LAS HOJAS DE SALVIA Y TERMINAR CON ACEITE DE OLIVA.

¡BUEN PROVECHO!