

# Pasta seca con ricotta, aceitunas y rúcula

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad deseada

**Farfalle o pasta corta:** 250 g

**Pimienta:** Cantidad deseada

**Sal:** Cantidad deseada

**Mostaza antigua:** 2 cdas.

**Aceitunas negras:** 1 Lata

**Ricotta fresca:** 150 g

**Rúcula:** 1 Puñado

**Tomates semisecos en aceite:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cocinamos la pasta en abundante agua hirviendo durante el tiempo que indique el envase.

### Por otro lado, en un bol, preparamos los ingredientes la pasta

- Las aceitunas negras, la **rúcula**, los tomates cortados, la ricotta y la *mostaza*.
- Cuando la pasta se haya *cocido*, la incorporamos al resto de los ingredientes, alineamos con aceite de oliva, salpimentamos y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-seca-con-ricotta-aceitunas-y-rucula>