

Penne con ricotta, espinaca y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espinaca: 1 Paquete Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: ½ k Shiitake: 250 g Champignones: 250 g Penne Rigate: 500 g Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Queso Parmesano Rallado:

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo
- Filetee los hongos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los hongos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la pasta colada, la espinaca y la ricotta.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/penne-con-ricotta-espinaca-y-hongos