elGourmet

Ricota al Forno con Raíz de Apio y Espárragos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Comino: 1 Pizca
Esparragos: 1 Atado
Nuez Moscada: c/n
Ricota: 1 Kilo
Sal: c/n
Apio nabo: 1/2 unidad
Huevos: 4 Unidades
Limón para su jugo: 1 unidad
Pimienta Negra: c/n
Romero: c/n
Queso rallado: 1 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar **ricota**, huevos, queso rallado, ralladura de *limón*, un chorro de aceite de oliva, sal, pimienta, nuez moscada, *comino* y llevar a una fuente de horno con aceite de oliva en la base.
- Acomodar finas láminas de **apio** *nabo* y espárragos en trozos de 3 cm por toda la superficie.
- *Condimentar* con *romero*, *jugo* de *limón* y queso parmesano rallado por encima.
- Llevar a horno fuerte por 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ricota-al-forno-con-raiz-de-apio-y-esparragos