

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>