Spaghetti con salsa de calabaza, limón y azafrán

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Azafrán en hebras:
Calabaza: 150 g
Echalotes: 2 Unidades
Ricotta: 3 cdas.
Tagliolini: 200 g
Aceite de oliva virgen:
Guindilla cayena: 1 Unidad
Orégano:
Pimienta:
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos la pasta.
- Mientras tanto, en una sartén con aceite, doramos los echalotes en juliana con una pizca de *guindilla* y la **calabaza** cortada en cubos pequeños
- Salpimentamos.
- Cuando esté listo, añadimos unas gotas de *jugo* de **limón** y bastante ralladura de su piel.
- Luego, aromatizamos con las hebras de **azafrán**.
- Unos segundos antes de añadir la pasta, agregamos la ricotta.

Para terminar

le a&ntilde

- Adimos *manteca* a la pasta recién escurrida con la salsa.
- Servimos con hojas de *orégano* fresco (opcional).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-salsa-de-calabaza-limon-y-azafran-2