

Con queso de cabra, ricota y croutons de nuez

INGREDIENTES Y MISE EN PLACE

1 taza de aceite de oliva
4 rebanadas de pan de molde de nuez cortado en cubitos*
400 ml de crema
2 cdas. de estragón fresco picado
100 g / 3 1/2 oz de queso de cabra semiduro desmenuzado
100 g / 3 1/2 oz de ricota
sal y pimienta

*Rinde para 5-6 personas
[500 g / 17 oz de pasta]*

* Si no encuentra pan de molde de nuez puede usar cualquier pan de nuez, o bien directamente 60 g / 2 oz de nueces peladas, picadas gruesas.

Para paladares que saben disfrutar, la combinación del queso de cabra con el estragón y las nueces resulta una fantástica experiencia. Una salsa ideal para pastas frescas.

PREPARACIÓN [de cocción rápida]

En una sartén calentar el aceite bien caliente y dorar los cubitos de pan. Escurrirlos sobre papel absorbente de cocina y reservar. En otra sartén más grande, calentar la crema con el estragón. Incorporar el queso de cabra y condimentar con sal y pimienta. Cocinar durante 5 minutos. Agregar la pasta ya cocida y la ricota. Revolver muy bien durante otros 5 minutos y servir inmediatamente con los croutons o nueces por encima.

Nuestra recomendación: *esta salsa va muy bien con pasta seca ancha, como lasagnette o pappardelle, o bien con pasta fresca rellena, como ravioloni o sorrentini (foto).*

