



REMOLACHAS TOSTADAS CON RICOTTA TOSTADA

INGREDIENTES

- 500 gramos de remolachas cocidas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 250 gramos de ricotta
- 10 gramos de cebolleta Francesca
- 1 limón
- Puñado de hojas de albahaca
- Papel del horno

EXPLICACIÓN

Calienta el horno a 200°C. Corta las remolachas en partes de ca. 1 cm. Mezcla con 1 cucharada de aceite de oliva y pimienta recién molida.

Pon la ricotta al revés en una bandeja para hornear tapizado con papel del horno.

Divide las remolachas en la bandeja para hornear y tuesta ca. 30 minutos en el horno.

Corta la cebolleta muy fina. Ralla la piel amarilla del limón. Mezcla la cebolleta y la cáscara de limón con el resto del aceite y sazón con pimienta recién molida.

Divide las remolachas en un plato plano. Divide la ricotta. Rocía con el aceite de cebolleta. Espolvorea con hojas de albahaca.

GUARNICIÓN

2 PERSONAS

50 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

