



SPAGUETTI CON LIMÓN, RICOTTA Y ESPINACAS

Ingredientes (para 3/4 personas):

- ☐ 200 g spaghetti
 - ☐ 200 g ricotta (o requesón)
 - ☐ 35 g parmesano
 - ☐ 125 g espinacas frescas
 - ☐ 1 cucharadita de ajo en polvo
 - ☐ 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
 - ☐ 1 limón
 - ☐ Sal, pimienta negra
-

Elaboración:

1. Cocer la pasta 10 minutos (dependiendo de si nos gusta al punto o algo más suave) en abundante agua hirviendo con sal.
2. Mientras la pasta cuece preparar la salsa.
3. En un bol mezclar el queso ricotta, el ajo en polvo, el aceite de oliva y aplastar con una espátula hasta que no quede ningún grumo.
4. Añadir la ralladura de un limón previamente lavado y el zumo de medio limón.
5. Poner a punto de sal y pimienta negra.
6. Incorporar el queso parmesano recién rallado (a ser posible) y mezclar de nuevo con la espátula hasta formar una crema.
7. Reservar un poco de agua de cocción en una jarra aparte para formar la salsa posteriormente.
8. Cuando falte un minuto de cocción para los espaguetis añadir las espinacas frescas y mezclar.



9. Tras un minuto, retirar del fuego y colar. Verter de nuevo en la cazuela y añadir la crema.

10. Mezclar y agregar agua de cocción poco a poco hasta conseguir la textura deseada: muy cremosa y untuosa.

11. Servir inmediatamente y acompañar con ralladura de limón (opcional), queso parmesano y unas hojas de albahaca.

** Si el ricotta está a temperatura ambiente (sacar de la nevera 20 minutos antes) será mucho más fácil integrarlo con el resto de ingredientes.*

** Cuidado con no añadir la parte blanca del limón porque amarga.*

** Utilizar las espinacas enteras o cortadas a la mitad y eliminar los tallos gruesos para que no molesten al comer.*

** Si nos sobra pasta se puede recalentar añadiendo algo más de agua de cocción para volver a crear esa salsa cremosa que recubre los espaguetis.*