



Tagliatelle tricolor

Tagliatelle tricolor

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

400gr. de tagliatelle, 100gr. de rúcula en trozos, 2 cucharadas de alcaparras lavadas, 6 tomates picados, 1/2 cebolla picada, 4 cucharadas de aceite de oliva, 250gr. de queso ricotta y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua en una olla y cocer la pasta con sal durante 10 minutos.
- 2) Se retira la pasta del fuego, se escurre y se vuelve a llevar a la olla.
- 3) Se mezclan los tomates, la cebolla picada, la rúcula y las alcaparras.
- 4) Añadir aceite a la pasta y remover.
- 5) Agregar la mezcla del paso 3 a los espaguetis y mezclar todo.
- 6) Se sazona, se añade el queso, se remueve y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/tagliatelle-tricolor-175.php>