

Verduras mixtas con ricotta, salsa marinara y queso cheddar



Ingredientes

1. Pasta 3 tazas (750 ml)
2. Verduras congeladas estilo California 2 tazas (500 ml)
3. Queso ricotta 1 taza (250 ml)
4. Salsa marinara 2 tazas (500 ml)
5. Queso cheddar rallado 1.5 tazas (375 ml)

Utensilios

1. Olla grande para hervir
2. Fuente para hornear grande (mínimo 5 cm de profundidad)
3. Colador para escurrir la pasta
4. Horno precalentado a 205 °C (400 °F)

Preparación

1. Hervir la pasta en agua con sal.
2. Unos minutos antes de que la pasta esté listo, agregar las verduras congeladas a la olla.
3. Escurrir los fideos y las verduras y volver a ponerlos en la olla.
4. Agregar el queso ricotta y la salsa marinara, mezclar bien y sazonar con sal y pimienta al gusto.
5. Transfiere todo a la fuente para hornear y cúbrelo con el queso cheddar rallado.

Hornea durante 20-25 minutos hasta que el queso se dore ligeramente.

Reduce la temperatura a 125 °C (250 °F). Cubre la fuente y mantenla en el horno hasta el momento de servir.