



MAKARON Z SERKIEM RICOTTA

Składniki:

- 200 gram sera typu *ricotta*
- 100 ml śmietany kremowej 30%
- dodatkowo 250 gram owoców leśnych
- 1 opakowanie bezglutenowego makaronu - najlepiej makaron typu spaghetti, świderki, rurki
- sól do gotowania

Wykonanie:

- makaron przygotować bezpośrednio przed spożyciem zgodnie ze wskazaniem producenta
- po ugotowaniu makaronu jeden raz przelać go zimną wodą i uważać, aby pozostał ciepły
- ser wrzucić do miseczki połączyć zalać kremową śmietaną
- mieszać odpowiednią trzepaczką, aż osiągniemy gęstą lejącą konsystencję sosu
- makaron polać przygotowanym sosem serowym, dodać owoce i podać na stół

www.DietaBezglutenowa.pl