

## BOCADITOS DE ARROZ Y RICOTTA



### Ingredientes

- 1 Sobre de arroz con espárragos MAGGI®
- 1 Cucharada de aceite
- 200 g Ricotta
- 2 Cucharadas de cilantro picado fino
- ½ Ramito de ciboulette cortado finamente
- 100 g Nueces molidas
- Pimienta a gusto

### Preparación

1.- En una cacerola prepara el arroz con espárragos MAGGI® según las indicaciones del envase. Retira del fuego y deja sobre una fuente extendida para enfriar.

2.- Una vez listo, añade la ricotta, el cilantro y el ciboulette. Mezcla bien hasta obtener una pasta más compacta, luego con la ayuda de tus manos levemente humedecidas forma cilindros de 4 cm. de largo aprox. Pasa por las nueces molidas hasta que se impregnen bien. una vez listos déjalos en refrigeración y sirve cuando gustes.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
40



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	45 Kcal
Proteínas:	1.5 g
Grasa Total:	2.2 g
Colesterol:	2,5 mg
H. de Carbono:	4.4 g
Fibra Dietética:	0,14 g
Sodio:	88 mg

### Nota

Ideal para servirlos en coctel o como acompañamiento frío para carnes pescados.