

Receta de Pasta Amorelli Al Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pasta que resulta un plato muy rico incluso para los más pequeños de la casa, espero que os guste y os animéis a prepararla.

Ingredientes

- Pasta Amorelli (250grs)
- Queso en crema (una tarrina)
- Queso Grana padano (una cuña)
- Nata de cocinar (un brik)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Poner agua a cocer con un poco de sal y aceite y cuando rompa a hervir echar la pasta
2. En un bol, poner el queso en crema con la nata
3. Añadir la mitad de la cuña de grana padano
4. Mezclar con una varilla hasta que los quesos y la nata queden bien mezclados, añadir un poco de sal y un toque de pimienta negra
5. Escurrir la pasta y poner en una fuente
6. Añadir la salsa preparada a la pasta y mezclar bien todo
7. Partir en lascas la otra mitad del queso Grana padano y colocar encima de la pasta y por último espolvorear un poco de perejil picado