

Receta de Fetuccini a la Florentina con Vino Blanco

23 Mar 2016



Buenos días a tod@s, como se que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encanta comer un buen plato de pasta, para hoy os dejo la receta de estos **Fetuccini a la Florentina con Vino Blanco**, resulta un plato muy rico que seguro que os gustará y lo prepararéis en casa.

Ingredientes

- Pasta tipo fetuccini (una bolsa)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Gambas peladas y limpias (unos 300grs)
- Ajos frescos picados (una cucharada)
- Cebolla (una pequeña en rodajas)
- Vino blanco (un vasito)
- Zumo de limón (una cucharada)
- Pimiento rojo picado (una cucharadita)
- Sal de mar (media cucharadita)
- Pimienta negra (una cucharadita)
- Espinacas frescas (una bolsa)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta con agua caliente y un poco de sal, escurrir y reservar
2. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio
3. Añadir las gambas, la cebolla picada, los ajos, el vino blanco y el pimiento rojo picado, remover para mezclar y dejar cocinando unos minutos hasta que las gambas estén hechas y la cebolla transparente, removiendo de vez en cuando
4. Agregar la pasta cocida, el zumo de limón, un poco de sal, pimienta negra y la mitad del paquete de espinacas, cocinar unos tres o cuatro minutos, remover para mezclar bien
5. Preparar en una fuente una cama con el resto de las espinacas frescas y volcar la pasta
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!