

Receta de Amorelli Con Salsa De Albahaca Y Perejil

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo una nueva receta de pasta Amorelli, esta vez con una salsa de albahaca que seguro os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Pasta Amorelli (500grs)
- Huevos (dos)
- Nata líquida para cocinar (un brik)
- Albahaca picada (dos cucharadas)
- Perejil picado (dos cucharadas)
- Queso parmesano rallado (dos cucharadas)
- Laurel (dos o tres hojas secas)
- Mantequilla (una cucharada)
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Batir ligeramente los huevos con la nata, un poco de sal y pimienta y reservar
2. En una cacerola con agua caliente, laurel y unas hojas de albahaca, cocer la pasta amorelli y dejarla al dente
3. En una sartén, poner un poco de mantequilla y echar la pasta cocida y escurrida, remover bien y añadir la mezcla de los huevos, el perejil, el queso rallado y la albahaca, mezclar todo
4. Servir enseguida antes de que los huevos se cuajen totalmente y.....buen provecho!!!