

Receta de Fetuccini de Calabacín con Queso

09 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, como ya sabemos, la pasta es un plato muy socorrido, pero hoy os propongo que la preparéis sustituyendo la pasta por calabacín, queda muy rica y además aprovecháis para incluir la verdura en vuestra dieta, seguro que os gustará y disfrutaréis de este rico plato de **Fetuccini de Calabacín**.

Ingredientes

- Calabacines medianos (dos o tres, según comensales)
- Nata líquida (200ml)
- Queso gorgonzola (150grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Nueces (un puñado)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los calabacines y dejarlos con la cáscara, cortarlos los extremos
2. Con ayuda de un pelador de verdura, cortarlos en tiritas no demasiado anchas a lo largo
3. Poner abundante agua en una cacerola y hervir las tiras de calabacín con un poco de sal durante dos o tres minutos, escurrirlos bien y reservarlos
4. En una sartén a fuego medio, verter la nata y calentar hasta que casi empiece a hervir
5. Cortar el queso en pequeños trozos y echarlos a la sartén con la nata, remover constantemente para que se funda bien, dejar tres o cuatro minutos que la salsa quede consistente
6. Echar las nueces troceadas y dejar a fuego mínimo para que no se enfríe
7. En otra sartén, poner un poco de aceite y saltear un poco los calabacines a fuego fuerte para dorarlos un poco
8. Verter la salsa por encima y servir rápido para que no se enfríen y.....buen provecho!!!