

Receta de Fetuccini Con Crema De Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra receta de pasta, porque sé que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encanta comer un buen plato de pasta, espero que os guste.

Ingredientes

- Fetuccini u otra que os guste (un paquete)
- Mantequilla o margarina
- Ajos (uno o dos dientes)
- Nata de cocinar (un brik)
- Queso parmesano fresco (una taza)
- Crema de queso philadelphia u otro (dos cucharadas)
- Sal y Pimienta blanca
- Perejil (opcional)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en agua hirviendo con un poco de sal y dejarla al dente
2. En una sartén derretir un poco de mantequilla a fuego medio y añadir el ajo bien picadito, dejar que se refría
3. Añadir la nata y el queso en crema y dejar que se caliente sin que llegue a hervir
4. Echar el queso parmesano y remover hasta que se derrita bien, espolvorear con sal y pimienta al gusto
5. Escurrir bien la pasta y poner en una fuente, espolvorear con perejil si queréis
6. Echar la salsa por encima y mezclar bien, servir y.....buen provecho!!!