



Platos Principales

## ***Fideos con salsa de mascarpone y limón***

### **Ingredientes:**

- \* 400 grs. Fideos penne rigate.
- \* 350 cc. Crema de leche Tregar
- \* 200 grs. Queso Mascarpone Tregar.
- \* 50 grs. Queso tipo gruyere Tregar
- \* 1 Ralladura de limón.
- \* Tomillo fresco.
- \* Sal.
- \* Pimienta negra.

### **Preparación:**

En una olla cocinar la pasta en abundante agua con sal. En una sartén, colocar la crema de leche junto con el queso mascarpone y el queso gruyere rallado y cocinar hasta que todo se incorpore bien. Luego, espolvorear con el tomillo fresco. Salsear sobre los fideos, agregar la ralladura de limón y servir.

Tiempo de Preparación: 15 minutos.

Porciones: 2