



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