

RECETA CON

crema de queso

Fetuccini, con crema de queso Galmesán, nueces y setas

INGREDIENTES

250 gr pasta fresca
1 bote de crema de galmesano
120 gr de setas frescas
80 gr de nueces peladas
1 diente de ajo
50 gr de rúcula

GALMESÁN

*cremas para untar,
dippear o cocinar*



Poner a cocer la pasta fresca, en agua con sal. Mientras tanto poner en una sartén un poco de ajo picado y las setas frescas a rehogar con un poco de mantequilla. Una vez pochadas, incorporar 100 gr de crema de queso Galmesán, y diluir con medio vaso de agua de cocción (ojo con el punto de sal) de la pasta. Incorporar las nueces picadas y la pasta. Terminar el plato, con un poco de rúcula picada y láminas crudas de champiñón.

disfruta cocinando y saboreando !!!

