

PASTA ALFREDO

INGREDIENTES

500 gr. de pasta (la de su preferencia)
1 Cda de mantequilla
200 ml. de nata
100 gr. de queso parmesano
1 Cda de aceite de oliva
Perejil (opcional)
Nuez moscada
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Derretimos la mantequilla en una sartén y añadimos el aceite de oliva y 150 ml. de nata, calentamos hasta que la nata espese y reservamos. Cocinar la pasta tal y como te indica en el empaque. La escurrimos y la echamos en la sartén donde teníamos la nata, damos vuelta para que se mezcle todo bien, e incorporamos la nata que nos queda, la mitad del queso rallado, sal, pimienta, y un poco de nuez moscada. Volvemos a remover y ponemos la pasta Alfredo al fuego durante un par de min y apagamos. Al servir espolvoreamos un poco mas de queso rallado, y un poco de perejil para adornar si se desea. Servir caliente.