

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.