Pasta ai formaggi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal fina: 1 cdita.
Aceite: 10 cdas.
Huevo: 4 Unidad
Harina: 1/2 k

Relleno

Espinacas - hojas: 10

Salsa

Crema de leche: 1/2 L
Perejil: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 50 grs.
Queso Mozzarella: 50 g
Nuez Moscada: A gusto
Queso Fontina: 50 g
Queso Roquefort: 30 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el *harina* con los huevos, la sal y el aceite.
- Amase hasta unir bien todos los ingredientes, estire con un palote.
- Con la ayuda de cortapastas de diferentes formas, realice cortes sbre la masa estirada
- Cocine en abundante agua salada.

Salsa

- En una sartén ponga a calentar la *crema* de leche.
- Incorpore los quesos cortados en trozos pequeños.
- Deje cocinar hasta que se fundan los quesos.
- Agregue nuez moscada, sal y pimienta.
- Acompañe la pasta con esta salsa y *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-ai-formaggi