

Pasta Fresca con Setas y Queso manchego



Ingredientes

Brandy: 1 Chorrito

Mascarpone: 3 cdas

Pasta fresca corta al gusto: 250 Gramos

Piñones: 1 Puñado

Sal y Pimienta: c/n

Mantequilla: c/n

Nata líquida: 200 mililitros

Perrechicos: 300 Gramos

Queso manchego curado: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- *Hervir* la pasta en abundante agua hirviendo con sal, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Por otro lado, en una sartén con *mantequilla* *saltear* las setas con sal y pimienta.
- Mojar con el brandy y dejar que reduzca.
- Añadir la *nata*, el mascarpone y el manchego rallado.
- Cocer a fuego medio durante 5 minutos.
- En otra sartén con una pizca de *mantequilla*, *dorar* los piñones con mucho cuidado para que no se quemen.
- Escurrir la pasta y mantecar bien con la salsa.
- Añadir un poco de su agua de cocción si fuera necesario.
- Servir inmediatamente y espolvorear con un poco más de manchego rallado y los piñones dorados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-fresca-con-setas-y-queso-manchego>