

# Spaghetti



## Ingredientes

**Manteca:** 90 g

**Crema leche:** Cantidad deseada

**Sal:** Cantidad necesaria

**SPAGHETTI:** 200 g

**Queso Parmesano Rallado:** 1/2

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Nuez Moscada:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta blanca:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Para preparar la salsa

- Derretimos la *mantequilla* en una sartén a fuego medio
- Agregamos el diente de *ajo* finamente picado y cocinamos durante un minuto.
- Agregamos la nuez moscada y la pimienta
- Revolvemos.
- Añadimos la *crema* de leche y el queso parmesano, bajamos el fuego y continuamos moviendo
- Dejamos en el fuego durante unos 10 minutos más hasta que espese
- Retiramos y reservamos.
- Cocinamos la pasta en una olla honda con agua con un poquito de sal hasta que esté al dente, aproximadamente 6 minutos
- Escurrimos en un colador.
- Servimos la pasta en platos individuales, cubierta con la salsa y decorada con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti>