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