



Pasta con salsa cuatro quesos

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprendé a preparar esta receta clásica de salsa de cuatro quesos para acompañar la pasta que vos quieras.



Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Manteca
Simple
Reggianito
Mozzarella
Azul
Clásico

INGREDIENTES

- 500 gr pasta seca
- 100 gr Queso Reggianito
- 60 gr Queso untable Clásico
- 125 cm3 crema de leche
- 1 cda manteca
- 60 gr Blue Cheese
- 125 gr Queso Mozzarella

PREPARACIÓN

1. Rallar el queso Reggianito y reservar. Rallar el queso Mozzarella aparte y reservar. Desmenuzar el Blue Cheese con un tenedor y reservar.
2. En una sartén a fuego suave-mediano derretir la manteca. Agregar la crema.
3. Revolver con una cuchara de madera hasta que quede suave. Agregar de a poco y en forma alternativa los quesos, revolviendo constantemente y en forma de ocho para que no se pegue el queso al fondo de la sartén.
4. Incorporar todo el queso, excepto dos cdas de queso Reggianito que se usarán para espolvorear sobre la pasta.
5. Debe convertirse en una crema. Agregar sal y pimienta negra recién molida.
6. Cocinar la pasta en agua hirviendo. Una vez cocida, quitar del fuego, colar y colocar en un recipiente profundo.
7. Rociar con un poco de aceite de oliva para que la pasta no se pegue.
8. Añadir la salsa y mezclar bien.