



Spaghetti mantequilla en salsa de tres quesos y verduras

Spaghetti mantequilla de tres quesos y verduras

Ingredientes

- 500gr de Spaghetti de Mantequilla Doria
- 2 ½ Tazas de Crema de leche
- 50gr de queso Mozzarella
- 50gr de queso Parmesano
- 50gr de queso crema
- 50gr de tomates Cherry
- 40gr de tallos de brócoli
- Un chorrito de Aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un par de ollas medianas con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos los brócolis cortados en pequeños tallos hasta que estén tiernos y el Spaghetti Doria sabor Mantequilla, hasta que esté al dente.
2. Mientras tanto, cortaremos los tomates Cherry a la mitad y los quesos en pequeños trozos.
3. Entre tanto , en una sartén bien caliente con un chorrito de aceite, llevamos los tomates cherry por unos momentos en compañía de los tallitos de brócoli. Cuando estén un poco sellados, los retiraremos para agregarlos más tarde a la salsa de tres quesos.
4. En esta sartén aparte, agregamos crema de leche y los trozos de quesos diferentes que dejaremos derretir.
5. Una vez se hayan fundido completamente, agregamos los tomates y el brócoli. Mezclamos despacio , añadimos la sal y la pimienta a nuestro gusto e hidratamos con un poco del caldo de la pasta resultando de su cocción.
6. Mezclamos y le damos un poco de ligereza a la salsa.
7. Si el Spaghetti ya está al dente, lo escurrimos. Para terminar, simplemente mezclamos los Spaghetti Doria sabor Mantequilla con la salsa de queso y verduras.
8. Una vez listos, los presentamos en un plato hondo , decorándolos con algún verde y terminando con un poco de Queso Parmesano por encima. Con la comida lista, sólo resta disfrutar ésta exquisita preparación

en familia.