



Pasta al Burro

Pasta al Burro type unknown

Ingredientes

- 100g de Tornillos sin glúten Doria
- 25g Mantequilla y salvia
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de salvia
- 1 cucharada de queso rayado

Preparación

1. Al momento de cocinar los tornillos, elige una olla profunda y llénala con abundante agua, añade los tornillos cuando el agua ya esté hirviendo.
2. Luego incluye la sal; revuelve un poco y permite que hierva de acuerdo al tiempo y las instrucciones del empaque.
3. Este tipo de preparación es corto, te tomará de 10 a 12 minutos cocinar los tornillos para lograr una textura ideal.
4. Puedes revisar si la pasta está al dente al partirla por la mitad, hazlo a lo ancho y revisa que en su centro haya un punto de color más claro que el resto.
5. Toma el diente de ajo, lávalo, cortarlo a lo largo y luego a lo ancho de manera que obtengas trozos pequeños.
6. Aparte, elige una sartén de buen tamaño y pon a derretir la mantequilla; cuando esté derretida, agrega el diente de ajo y una cucharadita de aceite.
7. El mejor aceite que puedes usar es el aceite de oliva extra virgen, ya que tiene un sabor que combina muy bien con la pasta y más propiedades nutricionales que el aceite común.
8. Cuando empiece a dorar el ajo, agrega la cucharadita de salvia y remueve. Agrega la pasta a la sartén e integra con movimientos suaves todos los ingredientes.
9. Servir con queso rayado por encima. Cuando se trata de quesos para rallar, recuerda que puedes elegir el clásico parmesano u otro

que prefieras.

10. Como la pasta al burro tiene como uno de sus ingredientes principales la mantequilla, evita los quesos con altos contenidos de grasa.