



Pasta integral con espinaca

Pasta integral con espinaca

Ingredientes

- 80g de Spaghetti Integral Doria
- 2 dientes de ajo
- Una taza de espinaca
- 4 cucharadas de queso crema
- 1/4 de taza de queso parmesano
- Pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta

Preparación

1. Cocinar el spaghetti de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. En una sartén, sofreír el ajo en el aceite de oliva, agregar la espinaca y sofreír
3. Agregar el queso crema e integrar.
4. Antes de que empiece a hervir, agregar el queso parmesano y la nuez moscada, reducir el calor hasta que el queso se derrita, apagar el fuego y agregar la pasta.