Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tagliatelle gratinado

2 raciones 544 kcal

Ingredientes

- **125gr** de tagliatelle
- **250gr** de bechamel (preparado para croquetas de caldo de navidad)
- **50gr** de queso parmesano rallado
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	21 g
Grasas	25 g
Hidratos	58 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. En una sartén ponemos la bechamel y calentamos a fuego medio.
2. Ponemos agua a hervir en una cacerola con una pizca de sal y un chorrito de aove, cuando esté hirviendo, agregamos los tagliatelle y dejamos 6 min.
3. Retiramos el agua, mezclamos los tagliatelle con la bechamel, colocamos en dos recipientes de horno individuales, ponemos el queso rallado por encima y llevamos al horno a 180 grados durante 15-20 min. Hasta que el queso esté dorado.
4. Servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya