

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Fettuccine caseros con salsa de queso

3 raciones 307 kcal

Ingredientes

MASA

- **100 gr** harina de trigo
- **1** huevo
- Sal

SALSA DE QUESO

- Leche
- Queso crema
- Queso crema sabor mascarpone
- Gorgonzola

COCCIÓN

- Agua
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**9,7 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**28 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

MASA

1. Mezclar la harina con la sal en un bol e incorporar los huevos uno a uno, removiendo con las manos hasta obtener una masa que no se pegue
2. Envolver en film transparente y dejar reposar en la nevera entre 20 y 30 minutos
3. Dividir la masa en 4 trozos y estirarlos con la encimera enharinada
4. Pasar por el rodillo plano de la máquina en los niveles 7, 6 y 5
5. Pasar por el rodillo con dientes para hacer los fettuccine

SALSA DE QUESO

6. Mezclar la leche con el queso crema y el queso crema sabor mascarpone y gorgonzola

COCCIÓN

7. Poner abundante agua a hervir con sal
8. Cuando rompa a hervir, incorporar la pasta en tandas durante unos 7 minutos
9. Añadir la pasta a la salsa favorita

RECOMENDACIONES

Normalmente para las salsas es preferible usar nata, pero como el queso crema ya le da densidad, se optó por probar con leche.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy