

PASTA ALFREDO

INGREDIENTES

- 1/2 Taza - 125 gr mantequilla o salada o sin sal
- 2 Tazas - 1/2 litro crema de leche o nata líquida
- 1 Taza - 120 gr parmesano rallado
- Pizca sal de ajo (opcional)
- Pimiento negro (opcional)
- Perejil

Derrite la mantequilla con la crema de leche o nata a fuego lento, removiendo constantemente. Deja que se caliente sin hervir unos 4 a 5 minutos. Añadir la sal (polvo de ajo opcional) y una pizca de pimienta a gusto. Añadir el queso siempre removiendo hasta que queden todos los ingredientes bien derretidos y la salsa se haya espesado.

Para servir, recubrir la pasta con cantidad suficiente para que cubra toda la pasta - que es una característica de este plato. Espolvorear un poco de perejil fresco y un poco de queso rallado por encima para servir.

Extraído de EnCasaContigo