Receta de Espaguetis Con Frutos Secos Y Parmesano

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Espaguetis con Frutos Secos y Parmesano y seguro que será del agrado de la mayoría e incluso de los peques de la casa.

Ingredientes

- Espaguetis (una bolsa de 500grs.)
- Nueces peladas (50 gr.)
- Avellanas peladas (50gr.)
- Piñones (una cucharada)
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra
- Queso parmesano rallado
- Leche
- Perejil picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los espaguetis en agua hirviendo con un chorro de aceite de oliva y sal
2. Colocar en una sartén las nueces y las avellanas picaditas junto con los piñones, echar dos cucharadas de mantequilla, un chorrito de leche y pimienta negra espolvoreada
3. Poner a calentar hasta que la salsa adquiera un poco de consistencia
4. Cuando los espaguetis estén cocidos, mejor al dente, escurrirlos y echarlos a la sartén
5. Mezclar bien para que la pasta quede empapada con la salsa
6. Espolvorear con parmesano rallado y perejil picado
7. Servir caliente