



<https://www.mepillasquisando.com>



MACARRONES A LA FLORENTINA CON CALABACINES



INGREDIENTES:

500 gr. de Macarrones.
1 Calabacín.
1 Cebolla.
100 gr. de Espinacas.
250 gr. de Queso crema.
1 Vasito de Leche.
200 gr. de Queso rallado.
100 gr. de Panceta curada.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta y reservamos. Salteamos la cebolla cortada fina con un poquito de aceite, cuando la cebolla este casi transparente añadimos el calabacín y la panceta en tiras pequeñas. A los 5 minutos añadimos las espinacas y mezclamos muy bien. A continuación agregamos el queso crema, la leche y salpimentamos, todo ello a fuego lento durante 5 minutos. Apagamos y añadimos los macarrones y el queso rallado, mezclamos muy bien. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>