



<https://www.mepillasquisando.com>



1173 - ESPAGUETIS AL EMMENTAL



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

250 gr. de Spaghetitis.
1 Cucharada de Aceite.
50 gr. de Mantequilla.
200 gr. de queso Emmental en daditos.
25 gr. de Nueces trituradas.
1'5 Vasito de crema de leche.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Vertemos abundante agua caliente en una fuente de cristal apta para microondas y dejamos que en el microondas comience a hervir. Sazonamos, incorporamos un poco de aceite y añadimos los spaghetitis. Conectamos el microondas unos 12 minutos hasta que estén al dente. Mientras, en un recipiente colocamos la mantequilla y el queso. Conectamos 1 minuto el microondas a potencia máxima. Aplastamos la crema con una cuchara de madera, y agregamos las nueces e incorporamos gradualmente la nata líquida removiendo con fuerza. Salpimentamos. Introducimos 2 minutos más. Pasamos los spaghetitis escurridos a una fuente y regamos los spaghetti con la salsa removiendo hasta que estén bien impregnados.

<https://www.mepillasquisando.com>