



<https://www.mepillasquisando.com>



1203 - MACCHERONI AL ROQUEFORT



INGREDIENTES:

350 gr. De Maccheroni (Pasta).
1 Trozo de Queso azul.
1 Cucharadita Orégano.
1 Pizca Nuez moscada.
2 Hojas Laurel.
400 gr. De Nata para cocinar.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta en agua hirviendo con sal y el laurel durante 15 minutos o esté al dente, reservamos. En una cazuela ponemos la nata, un poco de sal, la nuez moscada y una cucharada de orégano, ponemos al fuego a temperatura media baja. Una vez que arranque a hervir ponemos el queso, sin dejar de mover hasta que se funda, dejamos un par de minutos y echamos la pasta y sin dejar de mover lo mezclamos todo durante unos minutos. Podemos comer solo o como acompañamiento a una carne a la brasa.

FACEBOOK: Cocina Española Casera