Farfalle con melón y queso rallado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para saber si el melón está maduro cogemos el melón por las puntas con los pulgares en las puntas y apretamos hacia adentro, si está rígido

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de farfalle (lacitos o cualquier otra pasta corta)
- 60 g de mantequilla
- 1 melón tipo cantalupo (o de los redonditos)
- 1 cucharada de zumo de limón
- 250 ml de nata líquida para cocinar
- 150 g parmesano (y el que queramos poner por encima)
- pimienta negra molida - sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos el melón a daditos, con cuidado de que no caiga ninguna semilla. Reservamos

Paso 2

Ponemos a cocer la pasta en agua con sal. Mientras tanto ponemos en una sartén amplia la mantequilla, para que se derrita.

Paso 3

Una vez derretida agregamos el melón y removiendo de vez en cuando hasta que se haya evaporado la mayoría del líquido que suelte. Salpimentamos y añadimos el zumo de limón. Seguidamente la nata líquida. Vamos dándole vueltas hasta que haya reducido casi a la mitad y la salsa esté espesa. Agregamos 50 g de los 150 g de parmesano rallado.

Paso 4

Cocemos la pasta hasta que esté al dente o al punto que nos guste a nosotros. Entonces la colamos, que no quede nada de agua y la añadimos a la sartén con la salsa, damos unas vueltas, que quede la pasta bien cubierta de salsa.