

Pasta con salsa de calabacines



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de pasta al gusto
- 500 g de calabacines
- 1 puerro
- 150 ml de leche
- 4 quesitos
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Corta el puerro y los calabacines en taquitos (yo no los pelo pero tú haz lo que prefieras), sofríelos con aceite de oliva y salpimenta. Una vez que estén pochaitos echa la leche, remueve bien y deja que se reduzca durante 10 minutillos. Luego retíralo del fuego y tritura junto con los quesitos y un poco de nuez moscada. Cuece la pasta y riégala con el salsón.