

# Fettuccine con salsa de albahaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/fettuccine-con-salsa-de-albahaca>

## Preparación

Cocine los fettuccini según las instrucciones del paquete. Caliente el aceite de oliva y la manteca en una cacerola grande. Agregue el ajo y saltee durante un minuto aproximadamente. Agregue los tomates, el caldo de pollo y albahaca. Hierva a fuego lento hasta que espese, aproximadamente 5 minutos. Vierta crema de leche, sal y pimienta. Cocine a fuego lento durante otros 3 minutos. Vierta la salsa de crema de albahaca sobre los fettuccini y servir inmediatamente con queso parmesano por arriba. Fuente: <http://addapinch.com/>

### ▣ Tip para la receta

Puede agregar salmón ahumado o rebanadas de pollo a la parrilla como adicional.

## Ingredientes

- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 4 cucharada/s Manteca
- 3 diente/s Ajo picados
- 5 Tomates picados
- 1/2 taza/s Caldo de pollo
- 1 taza/s Albahaca finamente picada
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 500 gramo/s Pasta Fettuccine
- 1 poco Queso Parmesano rallado

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

