

Pastas con salsa de arvejas y menta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastas-con-salsa-de-arvejas-y-menta>

Preparación

Cortar la panceta en tiritas y dorarlas en una sartén caliente. Cuando se vean crocantes incorporar la manteca y las arvejas y saltear hasta que queden tiernas. Agregar la crema y la menta picada, bajar el fuego y cocinar un par de minutos más. Sumar la pasta ya hervida y el parmesano rallado, salpimentar y, apenas el queso comience a fundirse, llevar a la mesa. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 10 rebanada/s Tocino - Panceta
- 300 gramo/s Arvejas congeladas
- 10 gramo/s Manteca
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 1 puñado/s Menta fresca
- 400 gramo/s Pastas
- 150 gramo/s Queso Parmesano
- 1 poco Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

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

