

Penne con panceta y crema Parisienne



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/penne-con-panceta-y-crema-parisienne>

Preparación

Llevar 5 litros de agua salada a hervir a fuego alto, agregue la pasta y revuelva para evitar que se pegue. Cocer el producto siguiendo las instrucciones del paquete. Mientras se cocina la pasta, saltear la panceta en una sartén antiadherente hasta que esté dorada y crujiente. Con una cuchara ranurada, retire la panceta a una toalla de papel para drenar. En otra cacerola lo suficientemente grande como para contener la pasta, combine la crema, la yema de huevo y la mostaza. Llevar a fuego lento y revuelva para mezclar. Sazone con sal y pimienta. Escurrir la pasta bien y de inmediato añadir a la salsa de crema.

Revuelva para cubrir la pasta con la salsa de crema, dejar reposar durante 1-2 minutos.

Añadir la panceta cocida y el cebollín y revuelva para combinar. Salpimentar a gusto y trasladar a los platos calientes. Adorne con queso parmesano y servir inmediatamente.



Ingredientes

- 225 gramo/s Penne Rigatti
- 120 gramo/s Panceta cortada en tiritas
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 Yema de huevo grande batida
- 2 cucharada/s Mostaza Dijon
- 1 poco Sal a gusto
- 1 poco Pimienta a gusto
- 1 cucharada/s Cebollín picado
- 1 poco Queso Parmesano recién rallado

Categorías

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