

# TAGLIATELLE CON

# Verduras Y SALSA DE QUESO

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Sal
- 250 g de tagliatelle
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 bolsa de **Verduras Micro al vapor Florette: Brócoli, Zanahoria y Puerro**
- Pimienta
- 200 g de queso crema
- 100 ml de nata para cocinar
- Orégano
- Queso parmesano
- Topping Superalimentos Florette**



**Cuece** los tagliatelle en una olla con agua hirviendo y sal. **Escúrrelos** y añade un poco de aceite para evitar que se peguen.



**Saltea** las verduras en una sartén con aceite, añádelas a los tagliatelle, **salpimenta** y **reserva**.



**Derrite** el queso crema con la nata en un cazo y agrega un poquito de orégano.



**Emplata** los tagliatelle con las verduras y **salsea** con la salsa de queso.



**Espolvorea** queso parmesano al gusto sobre y **decora** con el topping superalimentos de Florette.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras Micro  
Brócoli, Zanahoria y Puerro



Topping  
Superalimentos

