

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. **Escúrelos** 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

