



RIGATONNI CON SALSA DE QUESO Y CHAMPINONES



INGREDIENTES

- 240 G DE PASTA
- 1/2 LATA DE CREMA DE LECHE
- 60 G DE QUESO PARMESANO
- 60 G DE QUESO MOZARELLA
- 80 G DE CHAMPIÑONES
- 1 DIENTE DE AJO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 2 PARA LA SALSA DE QUESO COCINAR LA CREMA DE LECHE CON EL PARMESANO Y EL MOZARELLA POR 15 MINUTOS Y DEJAR REDUCIR HASTA QUE SE FORME UNA MEZCLA ESPESA.
- 3 SALTEAR LOS CHAMPIÑONES CON ACEITE DE OLIVA Y AJO. LUEGO, MEZCLAR CON LA SALSA Y LA PASTA.
- 4 SERVIR Y DECORAR CON CIBOULETTE.

¡BUEN PROVECHO!