



FETUCCINI CON ESPINACAS

Ingredientes:

- 250 g de fettuccini, cocido y escurrido
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- ¼ de taza de queso parmesano, rallado

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las espinacas y deja cocinar hasta que estén bien cocidas.
2. Agrega el fettuccini y mezcla perfectamente.
3. Sirve el fettuccini, decora con el queso parmesano y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4