

www.lavidaesdulce.net

Día de tallarines, por qué no hacer algo diferente, fácil y delicioso...eso es esta receta! Unos ricos tallarines integrales con una salsa de zapallo y un toque de Salvia. Los tallarines y todos los tipos de pastas son un plato tan recurrente en nuestros menus de la semana, y la verdad es que se pueden hacer muy entretenidos y diferentes, es cosa de echar a volar un poco la imaginación y variar los sabores.

Este plato se puede hacer con cualquier tipo de pasta, lo bueno es que yo siempre tengo un zapallo completo asado, lo guardo en bolsas de a una taza en el freezer y después lo uso para un sin fin de recetas, así hago el trabajo una sola vez y listo.

Un plato reconfortante, puro cariño, simple y delicioso....nada más que pedir, lo bueno es que a mis niños les encanto y comieron zapallo felices!

Tallarines Integrales con Salsa de Zapallo

1 paquete de tallarines integrales

1 taza de puré de zapallo

2 tazas de crema

1/2 paquete de queso crema

1/2 taza de queso parmesano rallado

1/4 taza del liquido de coccion de la pasta (se guarda justo antes de colar)

1/2 cucharadita de salvia

sal y pimienta

Para el puré de zapallo yo parto un zapallo por la mitad, le saco las pepas y lo horneo boca abajo por 30 minutos a 180 grados, con una cuchara saco todo el puré y luego lo congelo en bolsas de a una taza, así siempre tengo a mano para hacer un queque, un aperitivo, lo que quiera!

Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete. Reservar 1 taza del líquido de cocción en caso de que quieras diluir la salsa, yo use solo 1/4 de taza.

En un sartén mezclar el pure de zapallo y la crema . Cocinar a fuego lento hasta que se espese un poco. Agregar el queso parmesano y queso crema, revolver para combinar y derretir los quesos, adobar con la salvia sal y pimienta . Mezclar la pasta con la salsa y agregar el agua reservada según sea necesario. Servir inmediatamente.