



Pasta al roquefort (fusilli)

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 300 g de *Pasta fusilli*
- 100 g de *Queso roquefort*
- 50 g de *Mantequilla*
- 150 ml de *Crema de leche*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 3 Cucharada(s) de *Coñac francés*
- *Queso parmesano*
- *Pimienta, negra*
- *Nuez moscada*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Hacer el sofrito

En una sartén ponemos la mantequilla y cuando este desecha añadimos la cebolla trinchada. Dejamos a fuego lento hasta que bien pochada. Los últimos 5 minutos añadiremos el coñac.

Paso 2 - Hacer la salsa

Añadimos al sofrito el queso desmenuzado y a continuación la crema de leche poco a poco, ayudando con una cuchara a deshacer el queso. Rectificamos de sal y ponemos pimienta y nuez moscada rallada al gusto. Dejamos cocer unos 10 minutos hasta que espese la salsa.

Paso 3 - Cocer la pasta

Paralelamente coceremos la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante. Una vez cocida y escurrida la serviremos aliñada con la salsa y parmesano rallado.