



Espaguetis con mascarpone y rúcula

Espaguetis con mascarpone y rúcula

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

200gr. de espaguetis, 85gr. de rúcula, 125gr. de queso mascarpone, 25gr. de queso rallado parmesano, pimienta negra, 2 cucharadas de pesto y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se hierva abundante agua en una olla.
- 2) Se añaden los espaguetis y sal y se dejan cocer 12 minutos.
- 3) Se pica la mitad de la rúcula y se mezcla, en un bol, con las tres cuartas partes del queso mascarpone, el pesto y la pimienta negra.
- 4) Se escurren los espaguetis y se reserva un vaso del agua de la cocción.
- 5) Se añaden los espaguetis a la mezcla de mascarpone anterior, se agregan unas cucharadas del agua que se reservó y se remueve bien.
- 6) Se añade la rúcula y el mascarpone restante y se revuelve una sola vez.
- 7) Se espolvorea con queso rallado parmesano y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-mascarpone-y-rucula-86.php>