



Florentina de pasta a los cuatro quesos

# Florentina de pasta a los cuatro quesos

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

## Ingredientes:

400gr. de penne, 350gr. de salsa de cuatro quesos, 50gr. de queso azul desmenuzado, 225gr. de champiñones en láminas, 250gr. de hojas de espinacas, 1 cucharada de aceite de oliva y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Encender el gratinador.
- 2) Hervir abundante agua en una olla y cocer la pasta con sal unos 10 minutos, aproximadamente.
- 3) Calentar aceite en una olla y freír los champiñones durante 5 minutos.
- 4) Se añade la salsa de cuatro quesos y las espinacas a la olla de los champiñones y cocinar hasta que las espinacas cambien de aspecto.
- 5) Se escurre bien la pasta y se mezcla con la salsa anterior.
- 6) Se coloca la pasta en una fuente para horno, se cubre con el queso azul y se gratina 6 minutos, aproximadamente.
- 7) Se retira del horno y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/florentina-de-pasta-a-los-cuatro-quesos-168.php>