



Pasta con berros y brie fundido

Pasta con berros y brie fundido

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

Ingredientes:

500gr. de pasta riccioli, 120gr. de espinacas, berros y rúcula mezclados, 200gr. de queso brie en cuadraditos, 2 cucharadas de puré de chile, 12 tomates secados al sol cortados a la mitad, 3 cucharadas de aceite de oliva y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir abundante agua en una olla y cocer la pasta con sal hasta que esté tierna.
- 2) Se escurre la pasta y se vuelve a llevar a la olla.
- 3) Se mezclan 2 cucharadas de aceite de oliva con el puré de chile y se añade a la pasta junto con los cuadraditos de queso y los tomates.
- 4) Se remueve bien hasta que el queso empiece a fundirse.
- 5) Colocar la pasta en cuatro recipientes individuales y adornar con las hojas variadas.
- 6) Se rocía con el aceite de oliva restante y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-berros-y-brie-fundido-182.php>