

Pasta de verano con brie fundido



# Pasta de verano con brie fundido

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

## Ingredientes:

300gr. de pasta corta, 200gr. de queso brie curado, 250gr. de judías verdes, 250gr. de tomates, 1 diente de ajo, zumo de medio limón, 3 cucharadas de aceite de oliva, pimienta negra recién molida y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Limpiar y cortar las judías. Pelar y picar bien el ajo.
- 2) Se coce la pasta en abundante agua hirviendo con sal el tiempo que se indique en el envase. A media cocción se incorporan las judías.
- 3) Se cortan los tomates y el queso brie en trocitos. Se mezcla con el ajo, el zumo de limón y el aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta negra.
- 4) Se escurre la pasta y se vuelve a echar en la olla.
- 5) Se añade la preparación del paso 3 a la pasta, se mezcla todo bien en la olla, se pone a fuego lento y cuando se empiece a derretir el queso se retira la olla del fuego, se dispone la pasta en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-de-verano-con-brie-fundido-112.php>