



RECETARIO DE EVENTOS
CLASE DE COCINA EN ALMA RURAL
EMILIANO MOLINA

FUSILLIS CON CREMA DE ZUCCHINI Y PUERRO

Ingredientes: para 1 plato

1 zucchini
35 gr de queso tipo crema
1 rama de puerro
A gusto:
Sal
Pimienta

Preparación

Hervir la pasta con agua y sal aproximadamente 7 minutos, para obtener el punto al dente.
Luego para la salsa, cocinar los zuchinis y el puerro con aceite de oliva a fuego fuerte, para que tome un sabor tipo ahumado. Luego mezclar con el queso crema hasta obtener una salsa crema color verde. Colocar en un sartén y una vez que rompa en hervor, verter la pasta ya cocida y mezclar.
Servir y presentar con unas hierbas frescas picadas.