

SPAGUETTY DE LECHE ✓

Ingredientes

- 1 libra de spaguetty
- ½ de mantequilla
- 1 taza de leche crema
- 2 hojas de laurel
- Sal, queso parmesano (al gusto)

Procedimiento

1. Pon. una vasija de buen tamaño con agua, sal, aceite y hojas de laurel a hervir.
2. Cuando el agua está hirviendo le echas los spaguetty, tapas la olla y los cocinas de 10 a 12 minutos mas o menos.
3. Aparte se calienta en una vasija la leche y la mantequilla. Cuando los spaguetty están cocidos y escurridos (no los laves en la pluma), se mezclan con la leche y la mantequilla y le agregas bastante queso parmesano. Sírvelas.