



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Fetuccini alfredo Van Camp's

 30 Minutos  Media  4 Personas

INGREDIENTES

- 2 latas de atún Van Camp's en Aceite de Oliva
- 500 grs de fetuccini seco
- 400 ml de crema de leche light
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ taza de queso parmesano reggiano
- 3 cucharadas de tomates secos
- 8 tomates cherry
- 4 hojas de albahaca

PREPARACIÓN

Fetuccini alfredo Van Camp's. Una receta rápida y fácil de preparar.

Poner al fuego una olla con abundante agua y dejar hasta que comience a hervir. Agregar sal al gusto y luego agregar los fetuccini. Reservar durante doce minutos aproximadamente y escurrir.

En una sartén mediana, hervir la crema de leche junto con el ajo, luego agregar el queso y los tomates secos. Para servir la pasta, primero agregar el atún Van Camp's y encima la pasta. Puedes decorar con tomates cherry y albahaca.

Give it 5/5

