

SPAGUETTI NERO DI SEPIA CON SALSA DE HUEVAS



INGREDIENTES

CARRILLERAS

600g spaguetti nero di sepio

300g nata

300g queso cremoso

Zumo de medio limón

100g huevas de trucha

Agua, sal

Eneldo para decorar

MODO DE HACERLO

SALSA

Calentar la nata con el queso a fuego medio hasta que tenga consistencia cremosa. Añadir el zumo de limón. Justo antes de servir añadir las huevas removiendo con cuidado para que no se rompan.

SPAGUETTI

Cocerlos en abundante agua salada según las instrucciones del fabricante, o un minuto menos. Escurrir y servir de inmediato con la salsa por encima. Decorar con el eneldo.