


## Solena bio Fusilli con queso de cabra, calabacín y tomillo fresco

15 min 

1 

2 

15 min 

### Ingredientes

200 g de Solena Bio Fusilli Schär, 1 calabacín, 100 g de queso de cabra, unos 100 ml de nata fresca, 3 ramas de tomillo fresco, aceite de oliva (para freír), sal, pimienta.

### Preparación

Cortar el calabacín en tiras o trozos finos, freírlo un poco en aceite de oliva. Para la salsa, mezclar el queso de cabra y la nata en un bol (lo suficientemente grande como para que entre la pasta). Añadir el tomillo fresco, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva y batir hasta que se forme una crema. Cocer la pasta en agua con abundante sal durante 5 minutos, hasta que se haga bien. Mezclar los Fusilli aún húmedos con la crema hecha de calabacín, queso de cabra y tomillo; añadir un poco más de aceite de oliva y pimienta negra fresca molida.



### El consejo de Óscar

Con ricotta (queso fresco italiano/requesón) o mascarpone esta salsa es algo más suave. Sirven como especias también el romero o el orégano (preferiblemente frescos). También se puede espolvorear con queso parmesano rallado.

