

Waly



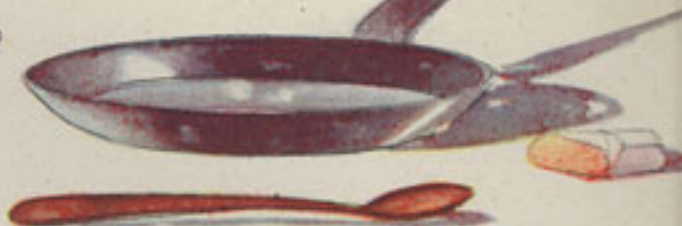
cazo 2 litros agua



250 grs. de cintas (nules)



escurridor

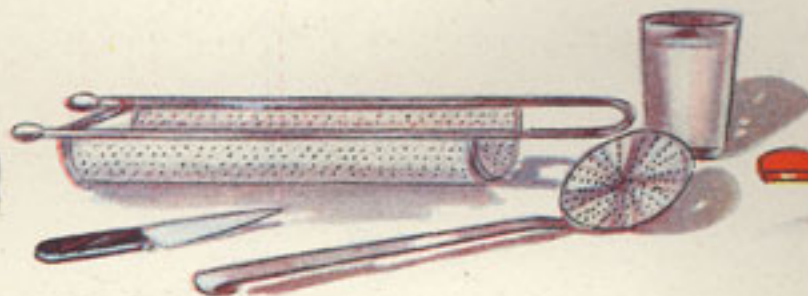


sartén

25 grs. de mantequilla



25 grs. queso gruyère rallado



vaso leche fria



fuelle de gratinar



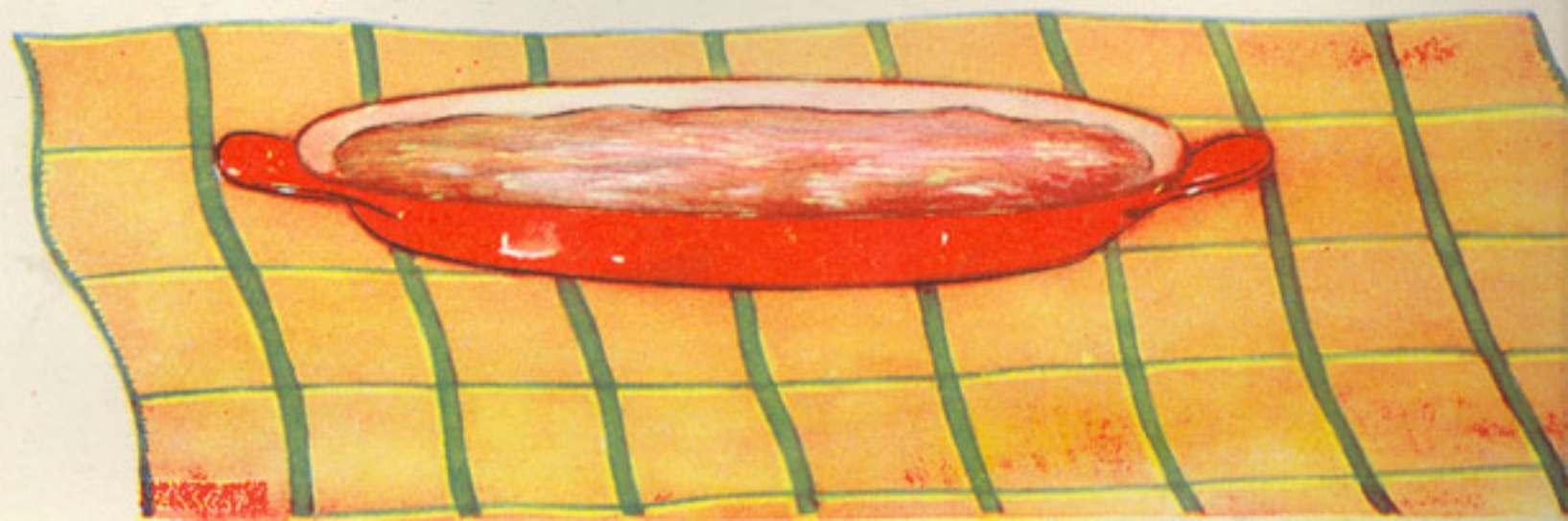
horno

Cintas a la Parmesan

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



CINTAS A LA PARMESAN

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

- CINTAS.—** En un cazo con 2 litros de agua y una cucharada de sal, coceremos 250 gramos de cintas ("nulles") de 12 a 15 minutos.
- ESCURRIDOR.—** Después las sacaremos a un escurridor y las pasaremos por agua fría.
- SARTEN. - MANTEQUILLA. - QUESO GRUYERE.—**A continuación las rehogaremos en una sartén con 25 gramos de mantequilla y 25 gramos de queso gruyere rallado. Luego les añadiremos 1 vaso de leche fría, mezclaremos bien y dejaremos hervir alrededor de 3 ó 4 minutos.
- LECHE FRÍA.**
- FUENTE DE GRATINAR. - MANTEQUILLA.—** Pasaremos el contenido de la sartén a una fuente de gratinar y esparciremos por encima 25 gramos de queso gruyere rallado, 4 ó 5 bolitas de mantequilla, y lo meteremos al horno hasta que se le forme una capa doradita.
- QUESO GRUYERE. - HORNO.**
- PRESENTACION.—** Serviremos las cintas a la parmesán en la misma fuente.