

20 – Min Cacio E Pepe Tagliatelle

con Miso y Levadura Nutricional

holaveggie

🕒 20 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores de Italia

🏷️ Kids Friendly



Se pronuncia 'ca-cho e pe-pe' y significa queso y pimienta. A esta salsa italiana deliciosa, le agregamos champiñones, se derretirá con queso italiano y terminará con aceite, antes de servir con pasta fresca para que se unan con la riquísima salsa de queso. ¿Los fideos? tagliatelle fresco.

Contiene: Gluten • Frutos Secos • Soja

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



miso
1
cda



crema de
almendras
3
cda



tagliatelle
fresco
350
gr



pimienta negra
molida
2,5
gr



diente de ajo
2
un



queso de
almendras
rallado
60
gr



champiñones
160
gr



rawmesan
2
cda



levadura
nutricional
1
cda

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla

Nutrición por porción: Calorías 670 kcal, Grasas 14 g, Carbohidratos 102 g, Proteínas 27 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

20 – Min Cacio E Pepe Tagliatelle

con Miso y Levadura Nutricional



1

1 – COCINÁ LOS CHAMPIÑONES

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Poné a hervir una olla con abundante agua.
- Calentá una sartén grande (antiadherente, si tenés) con un chorrito de aceite de oliva a fuego medio-alto. Una vez caliente, desmenuzá y agregá los **champiñones** con una pizca de sal y cociná durante 3-4 minutos o hasta que empiecen a ablandarse.



2

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ LOS TAGLIATELLE

- Agregá los **tagliatelle frescos** a la olla con agua hirviendo y una pizca grande de sal y dejalos hervir a fuego alto. Cocinalos durante 6-8 minutos o hasta que estén cocidos. Una vez listos, reservá **1 ½ (3) taza del agua de cocción** y luego escurrilos.



3

3 – SAZONÁ LOS CHAMPIÑONES

- Picá el **ajo**.
- Una vez que los **champiñones** comiencen a ablandarse agregá el **ajo picado**, la **pimienta negra molida** y una pizca de sal a la sartén y cociná durante 1-2 minutos más.



4

4 – HACÉ LA SALSA

- Agregá el **miso**, la **crema de almendras**, la **levadura nutricional** y solo **1 (2) taza del agua de cocción reservada** en un bowl mediano y batí para combinar. **TIP:** Agregá más agua de cocción, 1 cucharada a la vez, si la salsa está demasiado espesa.



5

5 – TERMINÁ TU SALSA CACIO E PEPE

- Agregá la **mozza de almendras rallada** y la **salsa** a los **champiñones** y batí para combinar. Una vez que la mozza se derrita, apagá el fuego y sazoná con sal y pimienta a gusto: esta es tu **salsa cacio e pepe**.




6

6 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá los **tagliatelle escurridos** a la sartén y mezclá todo suavemente hasta que la pasta esté cubierta con la **salsa**.
- Serví los **cacio e pepe tagliatelle** y echale un chorrito de aceite de oliva extra virgen por encima. Esparcí por encima el **rawmesan** y sazoná con sal y pimienta a gusto. ¡A disfrutaaaar!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

