



Códitos con Salchicha Y SALSITA ÍSSIMA



Preparación
45 min



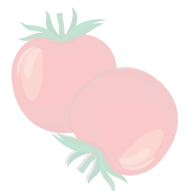
Horno
350° F



Porción
**4 a 6
personas**

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta de coditos.
- 1 cucharada de margarina.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 cebolla picada.
- 8 salchichas de tu elección cortadas en rodajas.
- 1 1/2 taza de Salsita 3 Quesos ÍSSIMA®.
- 1 taza de queso parmesano.





Proceso:

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Cocina la pasta según las instrucciones del empaque, escúrrela y resérvala.
3. Calienta la margarina en un sartén a fuego medio y fríe el ajo y la cebolla hasta que la cebolla esté transparente.
4. Coloca las salchichas en el sartén y saltéalas hasta que se doren.
5. Vierte la Salsita 3 Quesos ÍSSIMA® y déjala que hierva; retira todo del fuego y agrega el queso parmesano.
6. Revuélvelo bien y mezcla poco a poco la pasta.
7. Colócala en un recipiente para horno previamente engrasado, tápalo con aluminio y hornea la pasta por 30 minutos.
8. Destápalo y hornea otros 5 minutos más antes de servir.



Escribe quienes la degustarán

