



## *Fusilli con Salsa de hinojo*

### **Ingredientes:**

- 1 paquete de Fusilli.
- 1 bulbo de hinojo.
- 1 puerro grande.
- 150 cc. caldo de gallina.
- 200 gr. crema de leche.
- 30 grs. mantequilla.
- 1 ramita de tomillo.
- 1 tallo de cebollín.
- Sal y pimienta a gusto.

### **Preparación**

Limpie bien el hinojo y pique en pequeños cubos, derrita la mantequilla y salteé el hinojo junto al puerro hasta dorar. Agregue el caldo, salpimiente y cocine durante 15 minutos a fuego lento. Retire del fuego, licue y deje reposar. Prepare los Fusilli Di Nizzio, vierta la salsa y sirva de inmediato. Decore con una ramita de tomillo y unas rebanadas del tallo de cebollín.

A disfrutar una rica pasta ¡Fusilli!