

Pasta al horno con queso feta

1 - bolsa de 454 gramos (16 oz) de macarrones o cualquier pasta pequeña

2 - 200 gramos (7 oz) de queso feta

Aceite de oliva

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de pimienta negra

1 cucharadita de orégano

1/2 cucharadita de pimentón ahumado

3 ramitas de tomillo - quitar las hojas

4 tazas de half & half (crema de batir o nata mezclada con leche entera)

1/4 taza de queso parmesano

Caliente el horno a 350 F (176 C).

Coloque el queso feta en el medio de una fuente para horno de 9x13. Vierta la pasta seca alrededor del queso en una capa uniforme.

Rocíe el queso con aceite de oliva, aproximadamente 2 cucharadas. Agregue las especias y el tomillo.

Vierta la mitad y la mitad por toda la pasta. Revuelva la pasta con un tenedor.

Coloca la sartén en el horno durante 20 minutos. Retirar y revolver la pasta nuevamente. Regréselo al horno y termine de hornear por 30 minutos.

Retire la sartén del horno y comience a remover la pasta con el queso derretido. Agregue el queso parmesano y revuélvelo. Agregue un poco más de pimienta negra.

Pruebe la sal y ajuste si es necesario. Sirve inmediatamente y disfruta.

Nota: si le sobró pasta, se secará y se convertirá en una mancha. Agregue 1 taza de mitad y mitad y mezcle bien. Ajusta la sal. Calentar y servir.

©TheFrugalChef2021