



CODITOS A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 90 gramos de Margarina La Villita
- 350 gramos de pasta tipo codito
- Sal
- Pimienta
- Romero
- Cilantro
- Agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para que la pasta quede con más sabor prepara tu pasta de siempre así.

Primero cocemos la pasta en una olla con agua hirviendo, una cucharada de aceite y sal. Después en la misma olla, sin la pasta y el agua, ponemos media barra de la Margarina La Villita. Ahora sí, pasamos la pasta a esta olla y dejamos que termine de cocer. Poco a poco ponemos los ingredientes restantes: el romero, el cilantro y la pimienta.

La podemos servir caliente o fría, ¡sabe igual de bien!

 LaVillitaMX  @LaVillita