

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pasta-rizada-con-salsa-de-tomate-y-albahaca.html>

Pasta rizada con salsa de tomate y albahaca

INGREDIENTES

- 500 gramos de cintas rizadas (u otro tipo de pasta)
- 3 tomates grandes
- 15 hojitas de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Cocer la pasta de la forma acostumbrada hasta que esté al dente. Escurrir y reservar.

Colocar los tomates en una olla con un poco de agua hirviendo y cocerlos durante 10 minutos a fuego medio.

Pelar los tomates, cortarlos en trocitos y dejarlos escurrir en un colador. Mientras reposan los tomates, lavar y secar las hojas de albahaca y pelar el diente de ajo.

Mezclar la albahaca, el diente de ajo y el tomate troceado con un poquito de sal y pimienta en un bol con la minipimer incorporando poco a poco el aceite.

Una vez hecha la salsa, escurrir la pasta, mezclarla con la salsa y echar el queso rallado por encima.