

Pasta verde al pomodoro e pesto

Esta receta puede servirse acompañada de aceitunas negras tipo griegas o con un mix de albahaca, queso parmesano y nueces, de nuestras conservas Sapori di Vita. Destapar y servir.

Ingredientes:

500 g de pasta
850 g de tomates perita
1 cebolla pequeña
3 dientes de ajo
1 tallo de apio
1 cucharada de pesto
1 cucharadita de azúcar
sal a gusto
½ taza de aceite de oliva

Preparación:

1. Colocar en una sartén los tomates previamente pelados exprimidos y cortados o cubeteados, junto con los ajos, la cebolla, el apio, la sal y el azúcar.
2. Poner a fuego vivo y en cuanto espese verter el aceite de oliva. Luego de un par de minutos, retirar y agregar una buena cucharada de pesto.
3. Tener preparada una cacerola con agua hirviendo: si la pasta verde es fresca, sólo necesita unos tres minutos de hervor. Escurrir, colocar en un recipiente, salsear y espolvorear con el queso de su agrado.



* SAPORI DI VITA

Delicatessen



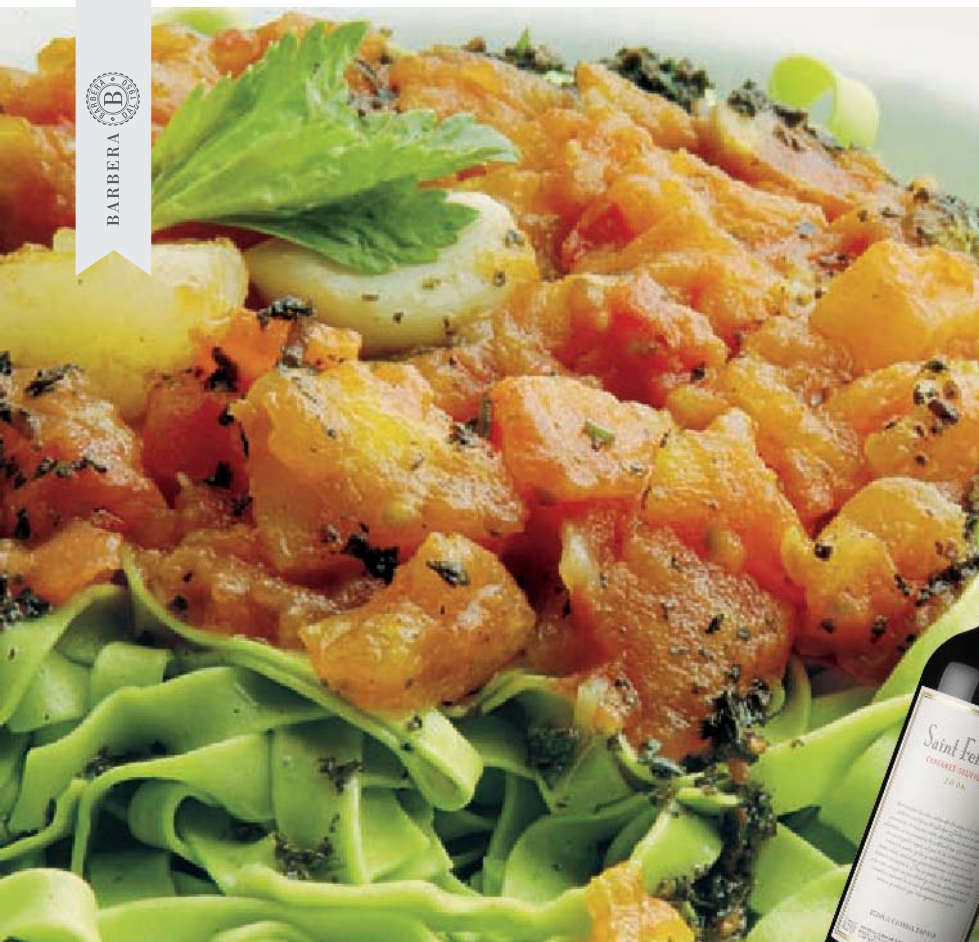
Preparación sencilla



Cocción: 15 a 20 minutos



6 comensales



Sugerencia. Esta salsa también puede llevar berenjenas asadas o aceitunas verdes o negras.



Maridaje. Ideal para acompañar con Saint Felicien Cabernet Sauvignon