

## Pasta del maresciallo

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

• Aceite de oliva virgen extra: 2/3 cucharadas

• Albahaca: opcional

• Cebolla roja (o la que desees): 1

• Nata fresca: 100 ml

Pasta: 360 grPimienta: c/n.Sal: c/n.

• Tocino: 100 g



## Preparación

- 1. En una sartén, dorar la cebolla cortada finamente con el aceite y el tocino.
- 2. Añadir la *Pulpa fina Pomì* y dejar cocer aproximadamente 10 minutos.
- 3. Condimentar con sal y pimienta.
- 4. Al terminar la cocción, unir la nata y mezclar.
- 5. Poner a hervir abundante agua, salar y hervir la pasta.
- 6. Colar la pasta y saltearla en la sartén con el condimento, perfumar con unas hojas de albahaca y servir inmediatamente.

## For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 gr

