

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 gr
- Pimienta: 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

