

Pastasotto de tomate con pimientos

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Aceite de oliva: 2 cucharadasCaldo de verdura, caliente: 500 ml

• Cebolla: 1

• Dientes de ajo: 2

• Parmesano recién rallado: 60 g

• Pasta tipo risoni: 300 g

• Pimienta: al gusto

Pimiento italiano amarillo: 1Pimientos italianos rojos: 2

Piñones: 50 gSal: al gusto

• Tallos de tomillo: 2

• Tomate concentrado: 1 cucharada



Preparación

- 1. Precalentar el horno a 230 grados con aire caliente.
- Cortar los pimientos rojos a lo largo, quitarles las pepitas y colocarlos en una bandeja de horno con papel de hornear. Introducir la bandeja en el horno precalentado y «asar» los pimientos durante unos 5 minutos.
- 3. Entre tanto, tostar los piñones en una sartén sin aceite. ATENCIÓN: no dejar la sartén desatendida porque los piñones se queman enseguida.
- 4. Sacar los pimientos del horno y reservar.
- 5. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Limpiar el pimiento amarillo de pepitas y cortar en daditos.
- Calentar aceite de oliva en una cazuela, dorar la cebolla y el ajo. Añadir los daditos de pimiento, la pasta risoni y el concentrado de tomate, y freír brevemente.
- 7. A continuación, desglasar con la mitad del caldo de verdura y verter la pulpa de tomate.
- 8. Separar los tallos de tomillo y añadir a la pasta.
- 9. Cocinar a fuego lento. Cuando haya absorbido el líquido, añadir poco a poco el resto del caldo de verdura.
- 10. Justo antes de servir, cortar los pimientos asados en trocitos y echar sobre la pasta.
- 11. Echar el parmesano rallado y salpimentar.
- 12. Servir el pastasotto de tomate con piñones tostados. Echar más parmesano si se desea.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 300 g

