

Pastasotto de tomate con pimientos

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 2 cucharadas
- Caldo 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: 1
- Pimientos italianos rojos: 2
- Piñones: 50 g
- Sal: al gusto
- Tallos de tomillo: 2
- Tomate concentrado: 1 cucharada



Preparación

1. Precalentar el horno a 230 grados con aire caliente.
2. 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.
6. 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

