Pomì
O Così. O Pomì.

Rotini al horno con salchicha italiana

Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: al gusto
- Agua: ½ taza
- Ajo picados: 2 dientes
- Cebolla amarilla picada: 1 taza
- Orégano seco: 1 cucharadita
- Pasta Rotini (o una pasta similar de su elección): 500 gr
- Perejil fresco para decorar: opcional
- Pimentón dulce: 1 cucharadita
- Pimiento rojo o naranja: 1 descorazonado y picado
- Queso mozzarella rallado: ½ taza, más o menos a su gusto
- Salchicha italiana dulce (puede usar picante si lo desea): 500 gr, sin piel

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 750 gr

Preparación

¡Guiso de Rotini sencillo, abundante y lleno de sabor! El secreto está en la salsa con pulpa de tomates Pomì, salchicha italiana y pimientos. ¡Siempre triunfa!

1. En una sartén grande y profunda, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir las cebollas y los pimientos picados. Cocinar durante 5 minutos, removiendo regularmente. Añadir el ajo y cocinar otros 30 segundos aproximadamente.
2. Ahora añadir la salchicha italiana. Subir el fuego a medio-alto si es necesario. Cocinar durante unos 7 minutos, asegurándose de romper la salchicha y remover regularmente hasta que la salchicha esté completamente cocida y bien dorada.
3. Añadir la pulpa de tomates Pomì, el agua y las especias. Espolvorear una pizca de sal y pimienta. Llevar la salsa a ebullición. Bajar el fuego, tapar y dejar cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos.
4. Precalentar el horno a 190 grados C.
5. Mientras tanto, cocinar la pasta en agua hirviendo y bien salada según las instrucciones del paquete, hasta justo antes de que esté tierna. No cocinar demasiado la pasta (irá al horno después). Colar.
6. Mezclar la pasta Rotini cocida con la salsa, y luego pasarla a una fuente de horno ligeramente engrasada (molde para hornear de 24 centímetros x 33 centímetros). Cubrir con mozzarella rallada. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que el queso esté bien derretido y los bordes de la pasta empiecen a estar crujientes.
7. Adornar con perejil, si se desea. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh de *TheMediterraneanDish.com*