

# Orecchiette con pimiento

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Albahaca: c/n.
- Camarones pelados: 60 g
- Cebolla: 40 g
- Orecchiette: 180 g
- Pimienta: c/n.
- Pimientos: 60 g
- Sal: c/n.



## Preparación

1. Cortar la cebolla y los pimientos en juliana, y dorarlos en una sartén con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.
2. Limpiar los camarones, picarlos parcialmente en trozos y cocinarlos en la sartén.
3. Luego añadir el **tomate** y terminar la cocción durante 5 minutos.
4. Mientras tanto, poner a cocer la pasta en agua hirviendo salada hasta llegar a 3/4 de cocción.
5. Terminar la cocción en la sartén con un cucharón de agua y, con el fuego ya apagado, saltear con aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca.

**For this recipe we used:**

Tomates Finamente  
Picados 120 g

