

Paccheri margherita

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 dienteAlbahaca: c/n.Orégano: c/n.

• Parmesano Reggiano rallado: 40 gr

• Pasta Paccheri: 320 gr

• Pequeñas mozzarellas de late vacuno: 200 gr

Pimienta: c/n.Sal: c/n.

• Tomatitos frescos: 100 gr



Preparación

- 1. Cocer la pasta «paccheri» en agua salada hasta 2/3 del tiempo de cocción.
- 2. Mientras tanto, poner en la sartén el *Tomate escurrido* con aceite, ajo, sal, pimienta y albahaca y cocer durante 15 minutos.
- 3. Escurrir la pasta, saltearla rápidamente en la sartén utilizando solo aceite OVE y colocarla en una fuente para horno redonda, creando un borde poniendo los «paccheri» en posición vertical.
- 4. Revestir el centro de la fuente para horno con la salsa, rellenar hasta la mitad los «paccheri» en vertical, espolvorear con el parmesano y hornear a 180º durante 12 minutos.
- 5. Completar poniendo sobre la salsa las pequeñas mozzarellas cortadas, los tomatitos, orégano y un hilo de aceite.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 280 gr

