

Paccheri margherita



Tiempo de preparación: 35 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 280 gr
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Albahaca 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

Para esta receta hemos usado:



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 180° durante 12 minutos.
5. Completar poniendo sobre la salsa las pequeñas mozzarellas cortadas, los tomatitos, orégano y un hilo de aceite.