

Pasta al pomodoro, molliche, pecorino e prezzemolo

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla rossa: ½
- Dadini di pane: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Pasta tipo rotelle: 400 gr
- Pecorino a scaglie: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: 1 mazzetto
- Sale: q.b.



Preparazione

1. La pasta al pomodoro è un classico della cucina italiana. Ecco una gustosa variante del piatto di pasta con molliche, pecorino e prezzemolo.
2. Soffriggere in padella ½ cipolla rossa tritata con un filo di olio evo, quindi versare il **Pomodoro a cubetti Pomi** e cuocere il sugo al pomodoro per almeno 15 minuti.
3. In un'altra padella antiaderente scaldare un filo di olio evo e dorare i dadini di pane.
4. Saltare la pasta precedentemente cotta in abbondante acqua salata con il sugo di pomodoro, quindi aggiungere i dadini di pane dorati e amalgamare bene.
5. Impiattare e condire con scaglie di pecorino, un filo di olio evo, una manciata di prezzemolo tritato e servire.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
300 gr

