

Pasta con ratatouille



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Pure de tomate 700g 200 ml
- Aceite de oliva 4 cucharadas
- Albahaca picada 1 cucharada
- Berenjena 1
- Calabacín 1
- Cebolla roja 1
- Dientes de ajo 2
- Linguini 400 g
- Pimienta
- Pimiento rojo 1
- Sal
- Tomate afrutado trozos

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Pela y corta la cebolla y el ajo en dados pequeños.
2. Corta el calabacín, la berenjena y el pimiento rojo en dados del mismo tamaño.
3. Calienta el aceite de oliva en una sartén. Sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade las hortalizas y fríe a fuego fuerte durante unos minutos.
4. Echa los trozos de tomate afrutado y el tomate triturado Pomito. Añade la albahaca, salpimienta al gusto y deja rehogar durante 10-15 minutos. Las hortalizas no deben quedar totalmente blandas.
5. Mientras tanto, cuece los linguinis en abundante agua con sal hasta que estén al dente. Añade un poco de agua de la pasta a la ratatouille antes de colarla.
6. Sirve la pasta con la ratatouille y espolvorea con queso parmesano fresco.