

# Pasta del maresciallo



Tiempo de preparación: 10 min.

Dificultad: Fácil

## Ingredientes (4 personas)

# • Ingredientes

- o Tomate finamente troceado 400g 400 gr
- o Aceite de oliva virgen extra 2/3 cucharadas
- Albahaca opcional
- o Cebolla roja (o la que desees) 1
- Nata fresca 100 ml
- o Pasta 360 gr
- o Pimienta c/n.
- o Sal c/n.
- o Tocino 100 g

#### Para esta receta hemos usado:



### Preparación

- 1. En una sartén, dorar la cebolla cortada finamente con el aceite y el tocino.
- 2. Añadir la *Pulpa fina Pomi* y dejar cocer aproximadamente 10 minutos.
- 3. Condimentar con sal y pimienta.
- 4. Al terminar la cocción, unir la nata y mezclar.
- 5. Poner a hervir abundante agua, salar y hervir la pasta.
- 6. Colar la pasta y saltearla en la sartén con el condimento, perfumar con unas hojas de albahaca y servir inmediatamente.
- Enrica Panariello @chiarapassion