Pasta con tomate y queso feta al horno

Tiempo de preparación: 45 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- **Ingredientes**
  - Pulpa de tomates 500g 400 gr
  - Aceite de oliva 3 cucharada
  - Copos de pimienta roja 1/2 cucharadita
  - Dientes de ajo, cortados en rodajas finas 3
  - Hojas de albahaca 2 cucharadas
  - Pasta corta 250 gr
  - Pimienta negra molida 1/4 cucharadita
  - Queso feta 1 trozo
  - Sal 1 cucharadita

Para esta receta hemos usado:

Preparación

¡¿Ya has probado esta tendencia de pasta con tomate y queso feta al horno?! Si no la has probado, ¡sin duda debes hacerlo! Si lo has hecho, ¡pruébala de nuevo con los tomates picados Pomì de nuestro trío italiano de fin de semana! Al usar un bloque entero de queso feta, este plato de pasta queda cremoso y apetitoso.

Preparación:

1. Precalentar el horno a 220 °C y poner a hervir una olla grande de agua para la pasta.
2. En una fuente de horno, añadir los**tomates picados Pomì®**, la sal, la pimienta negra, los copos de pimienta roja y el ajo en rodajas. Mezclar para combinar.
3. Colocar el bloque de queso feta en el centro de la fuente de horno y rociar con aceite de oliva.
4. Hornear durante 25-30 minutos o hasta que la salsa de tomate esté burbujeante y el queso feta esté ligeramente dorado en los bordes.
5. Mientras se hornea, cocinar la pasta hasta que esté al-dente.
6. Al sacar la bandeja del horno, utilizar un tenedor para triturar y mezclar la mezcla de queso feta y salsa de tomate.
7. A continuación, añadir la pasta cocida y las hojas de albahaca fresca. Mezclar para combinar y servir.