

Paccheri margherita

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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



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

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate
Orgánico 280 gr

