

Orecchiette con pimienta



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 120 g
- Aceite OVE c/n.
- Albahaca c/n.
- Camarones pelados 60 g
- Cebolla 40 g
- Orecchiette 180 g
- Pimienta c/n.
- Pimientos 60 g
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Cortar la cebolla y los pimientos en juliana, y dorarlos en una sartén con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.
2. Limpiar los camarones, picarlos parcialmente en trozos y cocinarlos en la sartén.
3. Luego añadir el **tomate** y terminar la cocción durante 5 minutos.
4. Mientras tanto, poner a cocer la pasta en agua hirviendo salada hasta llegar a 3/4 de cocción.
5. Terminar la cocción en la sartén con un cucharón de agua y, con el fuego ya apagado, saltear con aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca.