Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta con pimientos del piquillo

2 raciones · 616 kcal

Ingredientes

- **220 g** de pasta
- **1** cebolla
- **1** bote de pimientos del piquillo (escurridos, sin el aceite)
- **1 puñado** grande de albahaca fresca
- **1**–2 cdas de vinagre balsámico de Módena
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Pecorino rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**95 g**
Fibra	**6,4 g**

Elaboración

1. Corta la cebolla
2. Pocha la cebolla en AOVE 5–7 min a fuego medio
3. Añade sal y pimienta
4. Añade los piquillos y un chorrito de balsámico
5. Cocina 2–3 min más
6. Tritura el sofrito y vuelve a ponerlo en la sartén
7. Añade la albahaca y tritura todo de nuevo hasta que quede una crema lisa
8. Cuece la pasta al dente
9. Manteca en la sartén: vuelve a poner la salsa en la sartén, añade la pasta y un poco de agua de cocción para ligar la salsa
10. Sirve con pecorino o parmesano rallado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve