Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta al horno

30min · 2 raciones · 756 kcal

Ingredientes

- **250 g** de fusilli
- **250 g** de tomates cherry
- **400 g** de passata de tomate
- **1** cebolla
- Mozzarella rallada al gusto
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**114 g**
Fibra	**9,3 g**

Elaboración

1. Picamos la cebolla y la sofreímos en una sartén con aceite de oliva
2. Salpimentamos
3. Añadimos los tomates cherry cortados por la mitad y dejamos que se cocinen unos 10 minutos medio tapado
4. Incorporamos la passata de tomate y unas hojas de albahaca fresca
5. Rectificamos de sal, tapamos y dejamos cocinar a fuego suave durante unos 15 minutos
6. Mientras tanto, hervimos los fusilli en abundante agua con sal
7. Incorporamos la pasta a la sartén con la salsa y mezclamos bien
8. Cubrimos con mozzarella rallada y llevamos al horno hasta que el queso esté fundido y doradito

RECOMENDACIONES

Truco: el autor usó la sartén Ingenio de Tefal, que tiene el mango extraíble y permite pasar directamente de los fogones al horno.

Hecho con CookNest