

Será por recetas



Pasta aromática

Pastas

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 500 g de pasta
- 1 lata de atún en aceite
- 1 bote de tomate natural
- 1 cebollita
- Aceite
- Ajos
- Sal
- Unas hojas secas de menta

Elaboración

Poner agua a hervir en una cazuela alta. Cuando el agua rompa a hervir añadir la pasta.

Mientras tanto, preparar la salsa sofriendo la cebolla y los ajos, todo bien picado. Antes de que se doren añadir el tomate.

Cuando la salsa haya hervido 5 minutos, echar el atún desmenuzado y darle otro hervor, sumándole en el último momento la sal necesaria y la menta picada.

Cuando la pasta ya esté cocida, escurrirla en un colador, echarla en una fuente y verter encima la salsa de atún. Servir bien caliente.



Autor receta de Pasta aromática

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012