

Será por recetas



Fusilli con salsa de pimientos

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Fusilli
- 2 Pimientos rojos
- 2 Pimientos verdes
- 2 Pimientos del piquillo
- 1 Cebolla
- 2 Tomates grandes
- Aceite, sal y azúcar

Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los fusilli y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

Seguidamente lavar y cortar en brunoise los pimientos rojos y verdes. Cortar la cebolla también en brunoise y los pimientos del piquillo picados. En una cazuela poner aceite a calentar y pochar la cebolla. A continuación echar los pimientos y rehogar hasta que estén blandos.

Una vez la verdura bien pochada, añadir los tomates troceados y sofreír el conjunto. Conseguido el sofrito, agregar los pimientos del piquillo picados. Cocinar un par de minutos más. Rectificar de sal, añadir una cucharada de azúcar y remover bien nuestra receta de fusilli con salsa dos pimientos.

Para servir en la mesa, colocar la pasta bien escurrida en una fuente. Echar por encima la salsa de pimientos preparada y aderezar con un chorrito de aceite por encima.



Autor receta de Fusilli con salsa de pimientos

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012