

Será por recetas



Fettuccini con salsa pomodoro

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Fettuccini
- 50 gr. mezcla de perejil, orégano y albahaca
- 2 Dientes de ajo
- 1 kg. Tomates pelados
- Aceto balsámico
- Aceite, pimienta y sal

Elaboración

En una sartén, pochar los ajos picados con un poco de aceite.

En un bol echar los tomates troceados, los ajos pochados, las hierbas y el aceto. Dejar macerar un par de horas en el frigorífico.

Pasado ese tiempo, poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los fettuccini y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

En una cazuela, poner un poco de aceite a calentar y añadir el tomate que tenemos macerado. Dar unas vueltas hasta que coja temperatura. Rectificar de sal y pimienta.

Colocar los fettuccini en una fuente y bañar con la salsa de tomate caliente.



Autor receta de Fettuccini con salsa pomodoro

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012