



Salsa de piquillos para pasta

Descripción

default watermark



Buscandoâ?| buscandoâ?| una salsa para pasta rellena (es perfectamente vÃ¡lida para pasta seca) en Internet, que fuera fÃ¡cil y rÃ¡pida de hacer, encontrÃ© Ã©sta receta que resultÃ³ exquisita para cualquier variedad de pasta.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 180 gr de pimientos del piquillo, en tiras o enteros, sin escurrir.
- 1 diente de ajo mediano.
- Tomate frito a vuestro gusto, la cantidad que se estime necesaria.
- Caldo de verduras, opcional.
- 1 chorrito de vinagre, opcional.

- Queso rallado, vuestro preferido, en Esta ocasi3n he elegido un parmesano. La cantidad a gusto del consumidor.
- Sal, pimienta molida, or3gano, perejil picado, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Pelamos y picamos el ajo, reservamos.

En una sart3n amplia o una cazuela, vertemos un chorrito de aceite de oliva, a3adimos el ajo picado, removemos que se poche.



Incorporamos los pimientos del piquillo, el tomate, el or3gano, la sal y la pimienta. Removemos bien, probamos para ver si necesita a3adir un chorrito de vinagre para darle un toque, si es as3,

mezclamos bien. Si es necesario añadimos un poco más de salsa de tomate o si preferimos un poco de caldo.



Pasamos todo a un vaso batidor y trituramos con la batidora eléctrica hasta conseguir una salsa fina y brillante.

Cocemos la pasta, **siguiendo siempre las instrucciones del fabricante**, escurrimos, servimos en los platos y napamos con nuestra deliciosa salsa y espolvoreamos con perejil.

¡Os encantarán!



Consejo: Por supuesto podemos hacer la salsa con antelación, serviremos a la hora de degustar nuestra pasta.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en

la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pasta
2. Sopas cremas salsas y purés
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

enero 8, 2019

Autor

admin

default watermark