



PASTA CON SALSA DE JITOMATE Y VERDURAS

Ingredientes:

Para la pasta:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada finamente
- 500 g de salchichas cocteleras de pavo, partidas a la mitad
- 3 zanahorias, rallada finamente
- 2 calabazas, rallada finamente
- 500 g de pasta de pluma o de rueditas, cocida y escurrida

Para la salsa de Jitomate:

- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 6 jitomates, cocidos
- 1 taza de puré de tomate (250 ml)
- Sal y pimienta, al gusto queso parmesano, rallado para espolvorear

Procedimiento:

1. Para la pasta, calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las salchichas hasta que doren ligeramente, incorpora las verduras. Agrega la pasta previamente cocida.
2. Para la salsa de jitomate, licúa la cebolla, el ajo, los jitomates, el puré y sazona al gusto. Agrega la salsa a la pasta, cocina unos minutos más.
3. Ofrece con queso parmesano rallado.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

