



PASTA TOSCANA

Ingredientes:

- 500 g de pasta farfalle (moñito), cocida y escurrida
- 10 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 15 alcaparras, picadas
- 1 cebolla morada, fileteada
- 1 frasco de aceitunas negras sin hueso y rebanadas

Para el pesto:

- ½ taza de hojas de albahaca
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 ½ taza de aceite de oliva

Procedimiento:

1. Mezcla la pasta, con el jitomate, las alcaparras, la cebolla y las aceitunas. Reserva.
2. Para el pesto, licúa la albahaca con el queso parmesano y el aceite de oliva.
3. Baña la pasta con el pesto y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4