elGourmet

Pasta Fresca con Aceitunas e Hinojo

Ingredientes

Aceitunas Negras Deshuesadas: 2 cdas
Diente de ajo: 1 unidad
Pasta fresca: 200 grs
Orégano seco: A gusto
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Bulbo de Hinojo: 1/2 unidad
Echalote: 1 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Queso Parmesano Rallado: 50 grs
Salsa de tomate: 200 grs

Preparación de la Receta

- Cocer la pasta en abundante agua con sal.
- Escurrir y reservar.
- Picar en *brunoise* el **hinojo** y rehogar en una sartén con aceite, añadirs las chalotas y el *ajo* picados.
- Dejar pochar.
- Añadir el *tomate*, las aceitunas negras y el *orégano*.
- Salpimentar.
- Mezclar la salsa con la pasta y servir con el parmesano por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-fresca-con-aceitunas-e-hinojo