

Penne con Chorizo Argentino y Tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceitunas: 1/2 Taza

Chorizo italiano al vino tinto: 150 grs

Hojas de Albahaca: c/n

Peperoncino: 1 cda

Sal de mar: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Ajo: 1 unidad

Queso Parmesano: 1/2 Taza

Pasta Penne: 400 grs

Pasas de Uva: 1/4 Taza

Salsa de tomate: 400 miliitros

Tomates cherry: 1/ Taza

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal por aproximadamente 8 minutos.
- Sofreír en aceite de olivo el chorizo italiano sin piel y en trozos.
- Agregar el *ajo* fileteado.
- Agregar los tomates cherry.
- *Sazonar* con sal y *peperoncino*.
- Verter la salsa de **tomate**.
- Dejar cocinar unos minutos.
- Escurrir la pasta y mezclar con la salsa.
- Agregar las pasitas y aceitunas negras ligeramente picadas.
- Servir con *albahaca* frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/penne-con-chorizo-italiano-y-tomate>