elGourmet

Tomatitos Provenzales con Pasta

Ingredientes

Albahaca, salvia, orégano y estragón: c/n
Frutos secos variados: c/n
Guindilla de cayena: 1 unidad
Penne Rigate: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n
Tomates cherry: 150 grs
Dientes de ajo: 2 Unidades
Germinados varios: c/n
Mantequilla: 1 cda
Queso Parmesano: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Lavar y cortar los tomates por la mitad.
- *Saltear* dos dientes de *ajo* picados con la *guindilla* y un poco de aceite.
- Añadir los tomates, salpimentar e incorporar las hierbas, la *mantequilla* y un poco de pan rallado al final.
- Cocer la pasta, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Mientras tanto triturar los frutos secos variados para añadirlos a la sartén de los tomates.
- Escurrir la pasta y *saltear* la pasta con la mezcla de tomates y frutos secos.
- Servir con parmesano rallado y decorar con germinados variados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomatitos-provenzales-con-pasta