

Uno de los platos ideales para el verano son las ensaladas de pasta. Recapte les ofrece una de ella para consumir tanto en frío como en caliente

C/ Major, 196
25180 Alcarràs (Lleida)
Tel/Fax 973 791 391
www.recapte.com

Fusilli con salsa de pimiento

Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr. de fusilli
- 50 gr. de cebolla
- 100 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. pimiento verde
- 100 gr. tomate natural
- Aceite de oliva



Preparación:

Se cuece la pasta con agua, sal y un chorro de aceite. Refrescarla bajo el chorro de agua y ponerle un poco de aceite para que no se pegue.

Pochar la cebolla cortada en juliana y a continuación añadir los pimientos rojos y los verdes bien cortados. Cuando los pimientos estén blandos, añadir el tomate cortado en trocitos pequeños. Si se quiere se puede agregar hierbas aromáticas y especias, por último rectificar de sal.

Retirar del fuego y mezclar la salsa con la pasta.