

Coditos con salchicha, tomate y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/coditos-con-salchicha-tomate-y-queso>

Preparación

Calentar una sartén con aceite de oliva, agregar la cebolla y el ajo y cocinar por diez minutos a fuego lento. Agregar el tomate procesado, sal y pimienta y cocinar por diez minutos más. Hervir la pasta en agua con sal hasta que esté al dente. Agregar a la salsa de tomate las salchichas cortada al sesgo en rodajas de 1 cm. Mezclar la pasta con la salsa, agregar los cubos de queso cremoso y mezclar. Fuente: granjairis.com.ar

Ingredientes

- 6 Salchichas
- 1 lata/s Tomate
- 200 gramo/s Queso Parmesano
- 1 Cebolla picada
- 1 diente/s Ajo picado
- 5 cucharada/s Aceite de oliva
- 500 gramo/s Pastas coditos

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta

