

Pasta con tomate y gorgonzola



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pasta-con-tomate-y-gorgonzola>

Preparación

Llevar una olla grande de agua salada a hervir y cocinar la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete, escurrir y reservar. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Añadir la cebolla y las hojuelas de pimiento y cocine hasta que la cebolla esté suave y translúcida, alrededor de 5-7 minutos. Añadir la pasta de tomate y el ajo y freír por 1 minuto. Agregue los tomates triturados y cortados en cubitos. Añadir el aceto y llevar la mezcla a ebullición y cocine, sin tapar, hasta que espese, aproximadamente 5 minutos. Añadir la crema y cocine a fuego lento durante 1 minuto. Agregue el queso, la albahaca, y la pasta cocida. Sazonar con sal y pimienta. Sirva inmediatamente. Disfrútele!

Ingredientes

- 500 gramo/s Pastas (a elección)
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla mediana picada
- 1/4 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 1 cucharada/s Pasta de tomate
- 2 diente/s Ajo picados
- 400 gramo/s Tomates triturados
- 400 gramo/s Tomates enlatados
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/3 taza/s Queso gorgonzola
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/3 taza/s Albahaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

