

PASTA ITALIANA.

4 personas.

Ingredientes:

1 paq. 200 gr. Pasta cocida al dente.

¼ taza aceite de oliva.

4 d. ajo picados grueso.

1 pizca de hojuelas de chile.

Ralladura de ½ limón.

½ taza de hojas frescas de albahaca y menta en chifonadde.

1 taza de jitomate concassé.

Un puñado de pan molido.

100 grs. Queso parmesano rallado

Opcional: piñones y pasitas.

-las pasas se remojan en poco agua, o si prefiere en vino blanco por 20 min.

-en una sartén se calienta el aceite de oliva extra virgen y se añaden los ajos a que doren un poco.

-agregar las hojuelas de chile y la ralladura de limón.

-incorporar las hierbas para que suelten su humedad y se cocinen.

-después el jitomate en dados.

-cocinar entre cada adicción unos minutos.

-agregar las pasas y piñones en este orden si desean.

-incorporar la pasta cocida al dente.

-un poco de pan molido para que recoja la grasa.

-por último añadir el queso., apagar y servir.