

Raciones para

Agua

Sal

200 gr Lacitos de pasta

50 gr Aceite de oliva virgen extra

30 gr Parmesano en polvo

1 cdita Hierbas provenzales

Sal

Pimienta

1 Cebolla

400 gr Tomate entero pelado

1 cda Pasta de ñoras

Sal

Pimienta

Orégano

2 cdas Miel

- 1** Para las chips de pasta: cocer la pasta en agua hirviendo durante el tiempo indicado en el envase, escurrir y colocar en un bol.
- 2** Aliñar el tomate.
- 3** Para la salsa: mientras se cuece la pasta, cocinar en la placa de gas del fuego The Hybrid la cebolla picada con aceite en una olla a fuego medio. Cuando esté dorada, incorporar el tomate entero pelado y cortado en cuartos.
- 4** Añadir también la pasta de ñoras, sal, pimienta, orégano y un poco de miel. Dejar cocinar a fuego medio-bajo durante 20 minutos y opcionalmente, triturar.
- 5** Cuando estén las dos elaboraciones listas, servir las juntas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-chips/>

COOKING
LOVERS 