

PASTA CON PISTO CASERO

4 raciones

15 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pasta · Primeros platos · Vegetarianas · Verdura



Información nutricional

Valores por ración

Energía

360 kcal

Grasas

6 g

Fibra

6 g

Proteínas

12 g

Carbohidratos

64 g

Sal

0.5 g

Ingredientes


- 200 g de pasta seca
- 600 g de [url]pisto-casero[/url]
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pon a hervir 2 litros de agua con una cucharadita de sal.
- 2** Cuando hierva, añade la pasta y cuécela el tiempo indicado en el paquete.
- 3** Mientras tanto prepara el [pisto-casero](#).
- 4** Escurre la pasta y pásala bajo el grifo con agua fría para cortar la cocción.
- 5** Sirve la pasta con el pisto por encima.

THERMOMIX

- 1** Prepara el [pisto-casero](#).
- 2** Pon agua y sal en el vaso e introduce el cestillo. **12 min / Varoma / vel **
- 3** Echa por el bocal la pasta para que caiga dentro del cestillo.
- 4** Coloca el cubilete y cuece el tiempo que indique el paquete. **100 °C / vel 4**
- 5** Remueve un par de veces con la espátula durante la cocción y, al terminar, escurre la pasta en el cestillo.
- 6** Sirve la pasta y añade el pisto preparado.

Consejos

- Si ya tienes el pisto hecho con antelación, este plato se convierte en un “salvavidas” para comidas en 15 minutos.
- Para una textura más agradable, sirve la pasta recién escurrida y añade el pisto bien caliente para que se integre mejor.

- Si te gusta el contraste, acompaña con una ensalada fresca para equilibrar el conjunto.
- En Thermomix, respeta el tiempo de cocción que marque el paquete para evitar que la pasta se pase.