

ENSALADA DE RUOTE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Es una receta de pasta de consistencia dura , pero fácil de hacer y muy nutritiva

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gramos de pasta de ruote
- 100 gramos de tomates secos
- 100 gramos de olivas negras
- 50 gramos de albahaca
- 90 gramos de queso parmesano
- 50 gramos de pepinillos vinagre
- 100 gramos de avellanas
- 1 cucharada de cucharada de de vinagre de modena
- sal,aceite,

Preparación:

Paso 1

Primero ponemos en remojo los tomates durante 10 horas y reservamos - En un bol picamos las olivas negras por la mitad y los pepinillos - Trituramos las avellanas, el albahaca, el ajo con aceite y 2 cucharadas del caldo de la pasta -En una cacerola con agua y sal hacemos la pasta , es una pasta dura así que la hacemos unos 10 minutos y escurrimos y lo ponemos el bol con todos los demás ingredientes, que hemos triturado y sevimos