STRASCINATI CON MOSCARDINAS, GUISANTES Y TOMATES



INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

- 400g pasta fresca strascinati
- 150g moscardinas
- 80g guisantes
- 1 cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 80g "Pomodorini Di Collina"
- q.s. Mejorana - Liofilizada
- q.s. sal
- q.s. pimienta
- q.s. aceite

MÉTODO

- Dorar la cebolla finamente picada y el diente de ajo suavemente en dos cucharadas de aceite.
- Agregar las moscardinas y cocinar rápidamente a fuego alto, agregar los guisantes y los tomates, sazonar con mejorana, sal y pimienta al gusto.
- Cocinar la pasta en abundante agua con sal, escúrrala, saltear en la salsa y servir en un plato caliente.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



"Pomodorini Di Collina"



Mejorana - Liofilizada