

Rigattoni de tall vegetal a la putanesca



Ens aventurem humilment a la cuina vegetariana amb ganes de preparar plats apetitosos al gust i a la vista. Aquests macarrons, que només havien de ser per una, els van agradar a totes.

Per 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 500 gr de macarrons
- – 200 gr de salsa de tomàquet
- – 100 gr. d'olives
- – 50 gr de formatge pecorino ratllat
- – 2 dents d'all
- – 1 cullerada d'orenga
- – 1 bitxo
- – 2 talls de "carn" vegetal

- – Oli i sal



Elaboració:

PAS 1: En una paella posem oli i hi sofregim el bitxo i els alls tallats a làmines. Abans que es facin massa rossos hi afegim el tomàquet fregit, l'orenga i les olives.

PAS 2: Mentres bullim la pasta en abundant aigua salada i quan estigui al dente, l'escorrem i la passem a la paella.

PAS 3: Acabem de donar-li dos toms que acabi de lligar tot i un cop a taula hi afegim al gust el formatge pecorino ratllat.









Bon Profit!