

Tallarins amb costella de porc



Tinc la costum de fer la pasta amb cap de llom, per les nenes, així s'acaben tot el tall, però de tant en tant ens perden uns tallarins amb costella (de porc). Com pot canviar de gust una recepta fent servir el mateix animal. Milloren al 100×100.

Per 4 persones:

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 280 gr de tallarins normals o sense gluten
- – 1 safata de costelles de porc (poso uns 4 talls grans que parteixo per la meitat, per persona)
- – 1 tomàquet madur
- – 1 ceba mitjana
- – Sal, oli d'oliva i pebre



Elaboració:

PAS 1: Posem l'olla amb aigua i sal al foc i quan arrenqui el bull afegim la pasta. Mentres cou fem el sofregit.

PAS 2: Salem i empebrem els talls i els posem a la paella calenta amb oli. Els sobtem i deixem que es facin rossos. Els reservem.

PAS 3: Tallem la ceba ben petita i la sofregim a la mateixa paella que agafi el gustet. Ratllem el tomàquet i l'afegim a la ceba un cop agafa color. Arreglem de sal. Sofregim el tomàquet i llavors acabem d'afegir els talls.

PAS 4: Ara que ja tenim la pasta cuita, l'escorrem i l'afegim a la paella. Remenem bé i ja es poden servir.





Bon Profit!