



PASTA MEZZI TUBETTONI CON BRÓCOLI Y CEBOLLETA ROJA

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 1 hora + 10 minutos **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredientes per 4 porciones

- 400 g de brócoli
- Aceite AOVE q.s.
- 1 diente de ajo
- guindilla
- 30 g de alcaparras
- 2 filete de anchoa del Cantábrico (1 para decorar)
- 320 g de pasta mezzi tubettoni (o mezzi paccheri)
- 1 cebolleta roja
- Alguna hoja de albahaca para decorar

Una pasta tradicional hecha original por la presencia de la cebolleta roja ... ese quid pluris que marca la diferencia, ¡todo para probar!

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **1 hora + 10 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Salte el brócoli, previamente escaldado, con ajo y guindilla, las alcaparras y una anchoa.

Cocine la pasta por separado.

En una sartén, deje pochar la cebolleta, añada la pasta al dente y el brócoli. Saltear y servir.

Decore con alguna hoja de albahaca y con la anchoa restante. ¡Disfruten!

