

Pasta amb salsa de tomàquet i pastanaga

Posted on **July 03,2012** by **hiulitscuisine**

Una bona manera de canviar el típic sofregit de tomàquet i ceba

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 100-150 g de pasta (de blat, blat de moro, arròs...)
- 250 ml de tomàquet natural (*uns 4-5 tomàquets*)
- 3-4 pastanagues
- 1 ceba
- 2 dents d'all
- orenga
- julivert

Temps de preparació:

- 30 min

Preparació:

1. Posar a bullir la pasta en aigua salada.
2. Ratllar els tomàquets. Reservar en un bol.
3. Pelar i ratllar les pastanagues. Reservar.
4. Tallar la ceba i l'all a daus petits i sofregir en una paella amb oli.
5. Quan comencin a estar daurats, afegir la pastanaga ratllada, salpebrar al gust i sofregir tot junt fins que la pastanaga agafi un color més "grogüenc".
6. Triturar el sofregit i tornar a posar a la paella.
7. Afegir el tomàquet, l'orenga, el julivert, barrejar bé, tancar i deixar sofregir uns 10-15 min.

Image not found

[Veure totes les receptes del Mes Sense Carn 2012 #MSC2012](#)

Posted in: [Cuina Tradicional](#), [Destacats](#), [Mes Sense Carn 2012](#), [Plats Principals](#), [Receptes](#) |

Tagged: [All](#), [Ceba](#), [Julivert](#), [Orenga](#), [Pasta](#), [Pastanaga](#), [Tomàquet](#) | With 0 comments