# 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 "groguenc".
6. Triturar el sofregit i tornar a posar a la paella.
7. Afegir el tomàquet, l'orenga, el julivert, barrejar bé, tapar i deixar sofregir uns 10-15 min.

Image not found
http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/03/logo-pasc-cat-256.jpg

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