

TALLARINES CON SALSA DE TOMATE DOÑA COCO Y QUESO MOZZARELLA

Aquí una receta de pasta fácil y rápida de hacer, pues siempre es un buen recurso cuando se quiere comer casero y no se tiene mucho tiempo para cocinar, probad estos Tallarines con salsa de Tomate Doña Coco y queso mozzarella, sabrosos y picantes (moderar al gusto).



Para muchas personas la pasta es uno de los principales recursos para hacer una comida rápida y saludable, basta con tener en la despensa pasta de calidad, cocerla y condimentarla con algunas especias y un buen aceite de oliva virgen extra. Si además se quiere rallar un poco de queso curado, pues también. En fin, que hay infinitas formas de hacer un plato de pasta rápido y rico, y si quieres más ideas, aquí tienes los **Tallarines con Salsa de Tomate y queso mozzarella fresca**.

INGREDIENTES

350 gramos de tallarines, 2-3 c/s de salsa de tomate frito casero, 2 c/p de salsa de tomate (o al gusto), 1 c/p de condimento de hinojo y orégano, 8 aceitunas negras deshuesadas, 2 bolas de mozzarella, 1 c/c de semillas de comino (opcional), c/n de aceite de oliva virgen extra, c/n de sal.

ELABORACIÓN

Pon una olla con abundante agua a calentar. Cuando rompa a hervir incorpora la sal y a continuación los tallarines. Cuece hasta que la pasta esté suave.



Mientras tanto, prepara los ingredientes para condimentar la pasta, el tomate deberás tenerlo hecho con antelación, es interesante tenerlo como fondo del frigorífico o del congelador, ¿has probado congelar porciones en cubiteras?

Cuando la pasta esté cocida escúrrela reservando medio vaso de agua de la cocción por si es necesario para añadir a la pasta.

Vierte los tallarines en un recipiente amplio y añade el tomate frito, la salsa harissa, el condimento de hinojo y orégano y las aceitunas cortadas en rodajas. Termina añadiendo un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y mezcla bien.

Tuesta ligeramente las semillas de comino en una sartén si deseas añadirlas, le da un toque importante al plato en sabor, pero tiene que gustar.

EMPLATADO

Sirve los tallarines picantes y reparte la mozzarella desmenuzada. Finalmente incorpora el comino tostado y sirve enseguida. ¡Buen provecho!