

Receta de Pasta al Horno con Verduras y Queso

20 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta, como podéis ver hay muchas formas de prepararla y esta es una de las mas ricas y fáciles, seguro que gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Pasta corta (macarrones u otra 250grs)
- Cebolla (una)
- Ajos pelado (dos o tres dientes)
- Cominos (una cucharadita)
- Tomate triturado (125gr)
- Queso rallado (200grs)
- Repollo (unos 700grs)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y saltear a fuego lento los ajos picados y la cebolla en tiritas finas
2. Añadir los cominos y el repollo partido en juliana, dejar cocer tapado unos diez minutos
3. Echar el tomate triturado y un poco de sal y pimienta y dejar cocer otros diez o quince minutos a fuego lento
4. Cocer la pasta con bastante agua y sal y dejarla al dente
5. Escurrir la pasta y dejar un poco de agua de la cocción
6. Engrasar una fuente apta para horno y rellenar con capas de pasta y la salsa de col y tomate
7. Cubrir con el queso rallado y un poco de agua de la cocción
8. Meter al horno a 200º unos quince o veinte minutos
9. Servir caliente y.....buen provecho!!!