

Casarecce en salsa rústica



Ingredientes

- Pasta Al Bronce de Pastas Romero 500 g
- 400 g de tomate triturado natural o frito
- 100 ml de leche
- 200 g de bacon
- Aceitunas negras sin hueso
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca fresca y sal al gusto



Preparación

1. Comenzamos la receta, cocinando la Pasta Al Bronce en una olla con agua hirviendo, albahaca y sal.
2. Mientras tanto, en una sartén con un poco de aceite añadir el bacon cortado en tiras lo más desgrasado posible.
3. Al mismo tiempo, ir cortando las aceitunas y añadirlas a la sartén. A los 2', añadir el tomate, la albahaca picada y sal al gusto, dejar cocinar unos 10' y añadir la leche, remover hasta que quede integrado.
4. Por último, mezclar la pasta con la salsa y añadir más albahaca.