

Pasta con albóndigas al pesto

Suaves albóndigas al pesto con pasta cubierta del queso fuerte Rembrandt. Nuevo y delicioso enfoque de un plato clásico, perfecto para una cena rápida.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos aprox

Ingredientes

400g de pasta (macarrones o espagueti)

400g de carne picada (pavo o combinación de carnes)

4 cucharadas soperas de pesto (tomate rojo secado al sol o pesto verde, casero o preparado)

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

400ml de salsa de tomate (casera o preparada)

4 cucharadas soperas de perejil o albahaca

75g de queso Rembrandt en lonchas muy finas

Preparación

1. Hierva la pasta siguiendo las instrucciones del envase. Escúrrala.
2. Mezcle la carne picada con el pesto y (con las manos mojadas) forme bolas pequeñas de carne.
3. Caliente el aceite en una sartén o un wok y a continuación, fría las albóndigas en durante 5 minutos a fuego medio-alto. Añada la salsa de tomate y cueza a fuego lento durante 8 minutos aproximadamente. Sazone al gusto con pimienta y sal.
4. Reparta la pasta y el brócoli en 4 platos templados. Reparta las mini albóndigas al pesto y aderece con las hierbas.
5. Espolvoree con generosidad el queso rallado Rembrandt.