



Hoy

comemos

Tagliatelle con pesto  
y tomate seco.



¡Encuétralo en!  
MERCADONA

## Tagliatelle con pesto y con tomate seco

### Ingredientes:

2 puñados de tagliatelle (o cualquier otra pasta al gusto)  
250 ml de salsa de pesto ya preparada  
5-6 tomates secos Bonny's.  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
Crocanti de nueces  
Sal y pimienta al gusto  
Nuez moscada  
Orégano seco  
Aceite de oliva virgen extra

### Preparación:

1. Vamos a poner a cocer nuestra pasta durante 9-10 minutos (depende del tipo de pasta que utilices, a mi me gusta que quede al dente), con una hoja de laurel, sal y pimienta.
2. Mientras se cuece picamos la cebolla, el ajo y los tomates ya escurridos. Sofreímos en ese mismo . Pasados 3-4 minutos incorporamos pesto.
3. Mezclamos la pasta con la salsa y servimos caliente con un poco de crocanti de nueces y añadimos el tomate seco.