



Pappardelle con tomates asados

Una receta de pappardelle con tomates asados y burrata, ideal para el verano.

INGREDIENTES

- 1 cebolla roja pequeña en rodajas finas
- 4 dientes de ajo sin pelar
- 500 g de tomates cherry o pera.
- 2 ramitas de tomillo, solo las hojas
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de vinagre balsámico (opcional)



350 g de pappardelle.
Gastroactitud (/)
 El zumo de ½ limón



250 g de burrata (https://www.restaurantes.com/restaurantes/) o queso ONLINE (http://www.formacionengastronomia.com/)

(https://www.gastroactitud.com)

Hojas de albahaca, para adornar

También se puede probar así:

(https://www.gastroactitud.com/mis-c

Utilizar mini bolas de burrata o mozzarella

Sustituir los pappardelle por tallarines o fettuccine.

PREPARACIÓN

Esta receta pappardelle con tomates asados pertenece al libro: La historia de la pasta ¡Y cómo cocinarla! (https://www.amazon.es/historia-pasta-cocinarla-CHILDRENS-BOOKS/dp/1838667288) Escrito por Steven Guarnaccia y de la editorial Phaidon Press.

La burrata es un delicioso queso fresco de textura (https://www.gastroactitud.com/pista/mejores-salsas-para-pasta-italia/) muy suave semejante a la mantequilla que le da nombre, elaborado con mozzarella y nata. Cuando la cortas, ¡resulta imposible parar de comer! Esta receta es perfecta para los calurosos días de verano.

Elaboración del pappardelle con tomates asados

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Coloca la cebolla, el ajo y los tomates en una bandeja. Esparce las hojas de tomillo por encima y rocíalo con el aceite de oliva. Salpimienta.
3. Hornea las verduras 25-30 minutos hasta que la cebolla esté blanda y los tomates hayan ablandado y empiecen a caramelizarse. Aprieta los dientes de ajo para retirarlos de las pieles (tirando de ellas) y rocía el vinagre balsámico (si utilizas) sobre los tomates.
4. Mientras, lleva a ebullición una cazuela con agua salada. Añade los *pappardelle* y cuécelos según las instrucciones del paquete. Coloca un escurridor en el fregadero y vierte la pasta para escurrirla.
5. Añade la pasta a la mezcla de tomate y remuévela con una cuchara hasta que se impregne bien. Exprime el zumo de limón por encima y sazónala al gusto. Repártela en 4 boles o platos.
6. Coloca la burrata encima de la pasta. Esparce las hojas de albahaca y añade un poco de pimienta negra molida.

Si tu pasión es la comida, fórmate ahora en nuestros cursos online de gastronomía (https://www.formacionengastronomia.com/)





(/#whatsapp) (/#facebook) (/#twitter)

(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.gastroactitud.com/tomates-asados%2F&title=Pappardelle%20con%20tomates%20asados

(http://www.formacionengastronomia.com/)



Deja un comentario ↩

Contenido Relacionado

No hay contenido relacionado todavía.

Escuela (<http://www.formacionengastronomia.com>)

FAQ (<https://www.gastroactitud.com/faq/>)



Síguenos

RESTAURANTES (/restaurantes/) - CURSOS ONLINE (<http://www.formacionengastronomia.com/>)

(<https://www.gastroactitud.com/>)



GASTROactitud
@GASTROactitud

Me gusta

(<https://www.facebook.com/GASTROactitud/>)

(<https://www.gastroactitud.com/>)
mis-c

Formación en Gastronomía



(<https://formacionengastronomia.com>)

Aviso legal (<https://www.gastroactitud.com/aviso-legal/>)

Condiciones de Uso (<https://www.gastroactitud.com/condiciones-de-uso/>)

● ● ● ● ●
 s://w s://tw //ww s://w s://w
 ww.f itter. w.lin ww.y ww.i
 aceb com/ kedin outu nstag
 ook.c GAS .com/ be.co ram.c
 om/G TRO comp m/us om/g
 ASTR actit any/g er/G astro
 Oacti ud) astro astro actit
 tud) actit Actit ud)
 ud/) udGa
 stro)

