



FUSILLI

a la
piamontesa

Ingredientes (para 3 personas):

- 300 gr de fusilli
- 1 lonca de salami de un dedo de grosor
 - 1 cebolla
 - 1 diente de ajo
- 300 gr de tomate frito
 - 1 vaso de agua
- 200 ml de leche evaporada o nata ligera 5% M.G. (o leche)
 - 100 gr de queso Emmental
 - sal, pimienta y orégano

Preparación:

Sofreimos la cebolla junto con el ajo. Cuando haya pochado añadimos el salami troceado. Pasados cinco minutos añadimos el tomate frito, el agua y orégano al gusto, salpimentamos y dejamos cocinar todo junto a fuego medio durante 20 minutos.

Mientras tanto cocemos la pasta.

Añadimos la leche evaporada y el queso.

Cocinamos cinco minutos más.

Cuando esté lista la pasta la añadimos a la salsa, cocinamos otros cinco minutos y lista para degustar.

conlaszarpasenlamasa