



Olla de menestra con pasta

# Olla de menestra con pasta

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

175gr. de pasta pequeña, 300gr. de verduras variadas congeladas, 2 cucharadas de puré de tomate, 700ml. de caldo de verduras, 1 cebolla pequeña pelada y bien picada, 2 cucharadas de aceite de oliva, queso rallado y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Calentar el aceite y freír la cebolla.
- 2) Añadir el puré de tomate, las verduras y el caldo, removiendo seguido.
- 3) Se lleva a ebullición, se agrega la pasta y se vuelve a remover.
- 4) Se tapa y se deja cocer, a fuego lento, 13 minutos.
- 4) Añadir sal al gusto, retirar del fuego y listo para servir acompañado de queso rallado.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/olla-de-menestra-con-pasta-170.php>