

Pasta con butifarra frita

Pasta con butifarra frita

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

Ingredientes:

400gr. de pasta corta tipo trompetti, 6 butifarras, un manojo de perejil cortado en trozos, 140gr. de tomates secados al sol, 4 cucharadas del aceite del tarro de los tomates secos y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir abundante agua con sal en una olla y cocinar la pasta 10 minutos, aproximadamente.
- 2) Se le quita la piel a las butifarras y se cortan en trozos.
- 3) Se calienta 1 cucharada del aceite de los tomates en una sartén y se fríen los trozos de butifarra durante 7 minutos. Se añaden los trozos de tomate y el aceite restante. Calentar.
- 4) Se escurre la pasta y se incorpora a la mezcla anterior.
- 5) Añadir el perejil, sazonar, remover bien y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-butifarra-frita-115.php>