



Pasta con salsa de tomates cherry

Pasta con salsa de tomates cherry

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

Ingredientes:

350gr. de pasta penne, 450gr. de tomates cherry, 5 cucharadas de caldo de verduras, 1 cucharadita de orégano, un poco de azúcar moreno extrafino, 1 cebolla pelada y picada, 2 dientes de ajo machacados y sal.

Pasos a seguir:

- 1) En un cazo, se ponen los tomates cherry, el ajo machacado, la cebolla picada, el azúcar moreno, el orégano y el caldo de verduras. Se lleva a ebullición, se deja hirviendo 15 minutos a fuego lento y se sazona.
- 2) Hervir agua en una olla y cocer la pasta con sal hasta que esté tierna.
- 3) Se escurre la pasta, se mezcla con la salsa y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-salsa-de-tomates-cherry-172.php>