

Penne con anchoas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 24 '
- 4
-

Comentario nutricional

Es importante respetar los tiempos de cocción de la pasta, marcados en el envase por el fabricante, para que quede en su punto.

Modo express

1. Engrase la pasta cruda con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Pele y lamine los ajos, corte las anchoas en 4 o 5 trozos, ralle los tomates, deshoje la albahaca y trocee las olivas negras.
3. Meta en la cubeta la pasta y el resto de los ingredientes, excepto el queso y la albahaca fresca.
4. Remueva, sazone con una pizca de sal y vierta el vino y el agua.
5. Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al terminar, añada la albahaca, remueva y espolvoree el queso por encima.