

Pasta napolitana

Ingredientes para 5 porciones:

- 80 g de margarina La Fina
- 1 cucharada de aceite girasol de oro
- 500 g de penne rigate o la pasta larga de tu preferencia
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 10 tomates chontos pelados, sin semillas y picados finamente
- Sal y pimienta al gusto
- $\frac{1}{2}$ cucharada de azúcar
- Queso parmesano al gusto

Preparación:

1. Cocinar la pasta de acuerdo con las indicaciones del empaque.
2. Sofreír ligeramente con queso parmesano, el ajo y las hojas de albahaca en 50 g de margarina La Fina y el aceite.
3. Adicionar el tomate, la pasta de tomate y conservar por 10 minutos machacando la pulpa eventualmente con la ayuda de un tenedor.
4. Agregar el azúcar para quitar el sabor ácido del tomate, sazonar con sal y pimienta al gusto.
5. Antes de servir, añadir a la pasta caliente una cucharada de margarina La Fina para darle mayor brillo y sabor. Por último, agregar la salsa y rociar.

Nota: Para pelar los tomates, haz un corte en forma de cruz en la parte superior de cada uno y llévalos al agua hirviendo por

un par de minutos hasta que la cáscara se pueda desprender fácilmente.