



MACARRONES CON BRÓCOLI BIO

Ingredientes

1 brócoli bio Actiture

250g de macarrones

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 lata (400g) de tomate triturado

Queso parmesano rallado

1 cucharadita de orégano seco

1/2 cucharadita de albahaca seca

1/2 cucharadita de azúcar

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Preparación

1. En una olla grande, hervimos agua con sal y cocinamos los macarrones según las instrucciones del paquete.
2. Agregamos los floretes de brócoli durante los últimos 3-4 minutos de cocción para que se cocinen junto con la pasta. Luego, escurrimos la pasta y el brócoli.
3. Mientras se cocina la pasta, calentamos un chorrito de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Agregamos la cebolla y el ajo picados y cocinamos hasta que estén tiernos, unos 5 minutos.
4. Agregamos el tomate triturado, mezclamos bien y añadimos el orégano, la albahaca, el azúcar, la sal y la pimienta al gusto.
5. Reducimos el fuego y dejamos cocinar a fuego lento durante unos 10-15 minutos, hasta que espese ligeramente, removiendo de vez en cuando.
6. Agregamos los macarrones y el brócoli a la salsa y mezclamos para que se impregnen bien de la salsa.
7. Decoramos con queso parmesano rallado y servimos caliente para disfrutar de esta receta tan saludable, deliciosa y 100% vegetariana.