

FARFALLE PRIMAVERA

De Buena Mesa

INGREDIENTS

20 MINUTES 4 SERVINGS

200 gr de Farfalle
1/2 puerro
50 gr de Bacon
35 gr de Piñones
7 Tomates Secados al Sol
30 gr de Cebollino
50 gr de Grana Padano
AOVE
agua
sal y pimienta

TAGS

#foodblogger #iloveit #mediterranea #primavera



1



2



3

Sacar unas láminas de Grana Padano y reservar





4



5



6

Hidratar 5' los tomates en agua caliente



7

Picar el cebollino y los tomates ya hidratados



8

Picar el puerro y el bacon



9

Poner un poco de AOVE en una sartén y cocinar el puerro y el bacon a fuego medio



10



11



12

Añadir el tomate y los piñones a la sartén





13

Dorar ligeramente los piñones



14



15

Cocer las Farfalle en abundante agua con sal durante 10'



16



17

Cocer los guisantes 8'



18

Ecurrir y añadir a la sartén, mezclar con el salteado



19

Listo para disfrutar!



20

De Buena Mesa by Concha Cabello, 2016



21

<http://denuestracasa.blogspot.com>

