

Receta de Coditos con Salsa Roja de Queso

09 Abr 2019



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una estupenda receta de pasta, se trata de unos **Coditos con Salsa Roja de Queso**, queda un plato estupendo para preparar en casa en los días de cuaresma para tod@s l@s que no quieren comer carne en estos días.

Ingredientes

- Codillos de pasta (según comensales)
- Salsa de tomate (una taza o más)
- Agua (una taza)
- Salsa de queso Knorr (un sobre)
- Champiñones laminados (un bote grande)
- Dientes de ajo picados muy finos (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno pequeño) picadito
- Aceite de oliva
- Albahaca en polvo (opcional)
- Queso parmesano para decorar

Modo de Preparación

1. En una cacerola con abundante agua con sal y un chorrito de aceite, poner a cocer los coditos
2. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y refreír el ajo, la cebolla, el pimiento y los champiñones durante unos minutos
3. En un bol mezclar la salsa de tomate con el sobre de salsa de queso y el agua para integrarlos
4. Añadir esta salsa al refrito de la sartén
5. Escurrir bien los coditos y añadirlos a la sartén, bajar el fuego y dejar cocinar unos minutos más y volcar en una fuente
6. Decorar con queso parmesano y unas hojitas de albahaca frescas
7. Servir y....buen provecho!!!