



Ingredientes

1 paquete de pasta seca penne rigate
300 grs. de tomates cherries

Gremolata

½ paquete de Bizcochos 9 de Oro
1 diente de ajo picado
1 taza de queso rallado
½ taza de perejil picado
Ralladura de 1 limón
5 cucharadas de Aceite de Oliva Cañuelas
Sal y pimienta c/n

Tiempo de horno o cocción: 180° - 15-20 minutos

Porciones: 4 porciones

Preparación

Precalentá el horno a 180°.

Colocá sobre la mesada los bizcochos y con la ayuda de un palote triturador groseramente, la idea es que queden algunos trozos más grandes que den textura y otros más polvo.

Colocalos en un bowl y agregá el perejil, el ajo, el queso rallado, el aceite de oliva y condimentá con sal y pimienta. Si te gusta un poco picante podés agregarle peperoncino o tabasco.

En una sartén al fuego, agregá 2 cucharadas de aceite de oliva y salteá los tomates cherries, hasta que se doren. Condimentalos con sal, pimienta y un toque de azúcar.

Agregá la pasta y salteá unos segundos. Retirá del fuego y agregá la gremolata.

Llevá la sartén al horno hasta que la superficie este gratinada y crocante.

Terminá con más pimienta negra recién molida.

4 porciones

TIEMPO DE COCCIÓN: 180° - 15-20 minutos

Tip: Podés agregarle a la gremolata albahaca, tomillo, orégano o la hierba que más te guste.