



PASTA CON PIMIENTOS

Ingredientes:

- 1 lata grande de tomate entero
 - pelado
 - 2 pimientos rojos
 - 3 dientes de ajo
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - 350 g de pasta de macarrones
 - 2 cucharaditas de orégano seco
 - 8 filetes de anchoa
 - 75 g de aceitunas de kalamata
 - sal
 - pimienta
-

Elaboración:

1. Precalienta el horno a 220°.
2. En una fuente de hornear coloca los tomates escurridos y el ajo pelado y picado.
3. Parte los pimientos por la mitad a lo largo y retira las pepitas. Colócalos con la parte curva hacia arriba en la bandeja con los tomates, añade el aceite y hornea todo 40 minutos. Retira, deja enfriar tapados.
4. Retira el hueso de las aceitunas y pica bien finas.
5. Pica también las anchoas, mezcla con las aceitunas y reserva.
6. Pela los pimientos, pícalos en trocitos pequeños y pica también los tomates. Cuela el líquido que queda en la bandeja de hornear y reserva también.
7. Pon una olla con agua al fuego y añade el líquido colado de los pimientos. Cuece los macarrones según las instrucciones del fabricante, y escurre.



8. Pon los pimientos y los tomates picados en una sartén, calienta y añade la pasta escurrida mezclando todo bien. Rectifica de sal y pimienta.
9. Retira del fuego y añade el orégano y la picada de aceitunas kalamata.