



## PASTA ITALIANA EN SALSA DE TOMATE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 500 gramos de pasta, (al gusto)
- 4 jitomates
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de puré de tomate
- 90 g margarina La Villita, sin sal
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara esta deliciosa pasta con salsa de tomate, te encantará y harás muy feliz a todos en casa.

Cocemos la pasta junto en agua por 10-15 minutos hasta que quede completamente cocida.

Escurremos y revolvemos con un 4 cucharadas de margarina La Villita.

Licuamos los jitomates con las 2 tazas de agua. Agregamos la salsa de la licuadora a una olla junto con el puré de tomate.

Sazonar con sal y pimienta. Esperamos a que la salsa quede un poco espesa y el jitomate se haya cocido. Revolvemos la pasta con la salsa de tomate.

¡Servimos!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita