

REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO

.Pasta con coliflor

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

CEIP Rufino Blanco

TIPO DE PLATO

Principal

INGREDIENTES

- Aceite
- Ajo
- Panceta
- Coliflor
- Sal
- Pimienta negra
- Queso pecorino
- Pasta



PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite y échale un ajo. Luego echa un poco de panceta.
2. Corta la coliflor en trocitos y échalos en la cazuela. Luego cubre la coliflor con agua hirviendo.
3. Deja que la coliflor se deshaga.
4. Añade sal y pimienta negra.
5. Añade agua hirviendo para echar la pasta.
6. Echa la pasta y espera 8 minutos para que se cueza.
7. Añade un poco de queso pecorino y sirve el plato.

