



## TORNILLOS SALTEADOS CON BRÓCOLI



4 PERSONAS

### INGREDIENTES

- Tornillos Premium Capri
- Brócoli picadito
- Pimiento piquillo picado en tiras
- Ajo picadito
- Aceite de oliva Capri
- Queso azul picado
- Pecorino rallado
- Sal y Pimienta

### CANTIDAD

- 500 gr
- 400 gr
- 200 gr
- 12 gr (4 dientes)
- 8 cdas
- 220 gr (20 gr para decorar)
- 90 gr (10 gr para decorar)
- al gusto

### PASO A PASO

- 1 Cocinar la pasta en agua salada según las instrucciones del empaque, que quede "al dente".
- 2 Reservar 1/2 taza de agua de la cocción.
- 3 Precalentar un sartén, agregar el aceite de oliva y sofreír el brócoli por 5 a 10 min aproximadamente, incorporar el ajo y el pimiento piquillo, salpimentar al gusto y saltear por 3 min más, reservar.
- 4 Agregar la pasta al sartén, remover, agregar los quesos y el agua de cocción, remover hasta que los sabores se junten y el queso se derrita.
- 5 Servir y decorar con queso pecorino rallado y lajas de queso azul.