ALIMENTOS Capri

VERMICELLI CON SALSA NAPOLITANA

4 PERSONAS

INGREDIENTES	CANTIDAD
· Vermicelli Premium Capri	500 gr
· Tomates pelados	1 lata 800 gr
· Cebolla picada	1 grande (200 gr)
· Ajo	6 dientes (20gr)
· Aceite de Oliva Capri	4 cucharadas
· Albahaca	2 hojas
· Sal y pimenta	al gusto
· Azúcar	al gusto
· Queso Parmesano	al gusto

PASO A PASO

1. En una olla colocar el aceite y sofreír la cebolla y el ajo hasta caramelizar o cristalizar.
2. En la licuadora se vierte el tomate y el sofrito de ajo y cebolla, licuar hasta homogenizar los ingredientes.
3. En un caldero u olla se coloca la mezcla y se añade la sal y pimienta al gusto. Probar y según el nivel de acidez añadir el azúcar.
4. Cocinar a fuego medio bajo por 30 a 45 min, apagar e incorporar 2 hojas de albahaca, dejar reposar.
5. Cocinar la pasta en agua salada según las instrucciones del empaque, hasta que quede "al dente".
6. Mezclar la pasta con la salsa, espolvorea con parmesano y sirve caliente.