

# Pasta Pangrattato

El “pangrattato” se hace tostando pan rallado añadiendo otros sabores. En Italia le llaman “el parmesano de los pobres”, pero nosotros pensamos que de hecho el pangrattato tiene más sabores que añadir simplemente queso.

## Ingredientes:

### Para el pan rallado:

#### 50g de pan blanco

1 cucharilla de orégano  
2 dientes de ajo  
1 cucharillas de chile  
(opcional)  
1 cucharada de aceite

### Para salsa:

1 cebolla mediana  
2 cloves garlic  
1 x 15ml cucharada de  
aceite  
2 x 400g latas de tomate  
triturado  
1 x 5ml cucharada de azúcar  
1 x 5ml cuchara de albahaca  
seca  
**300g pasta (peso en seco)**

### Utensilios:

Peso  
Tabla de cortar  
Cuchillo afilado  
Cucharas medidoras  
Sartén grande con tapadera  
Cuchara de madera  
Cucharón para servir

## Instrucciones:

1. Comienza hacienda el pangrattato: ralla el pan en trozos grandes a mano, o bien usando un rallador o procesador de alimentos.
2. Corta los ajos en trozos pequeños y mézclalo con el pan rallado, el orégano y los chiles molidos (si los vas a usar).
3. Caleinta el aceite en una sartén a fuego medio, añade la mezcla de pan rallado a la sartén.
4. Dale vueltas en la sartén con el aceite y cocínalo dándole vueltas hasta que estén dorados y tostados. Sácalos y déjalos en un plato aparte hasta más tarde.
5. Ahora se hace la salsa: pela la cebolla y los ajos y córtalos en trozos pequeños.
6. Mide el resto del aceite y échalo en la sartón dejándolo calentar durante 1 minuto.
7. Añade la cebolla y el ajo y fríelos en aceite bajo hasta que la cebolla reblandezca. Suele tardar alrededor de 10 minutos.
8. Añade el tomate troceado, azúcar y albahaca seca. Sube el fuego y revuelve bien. Cuando la salsa empiece a burbujear, baja un poco el fuego y déjalo reducir hasta que el tomate y la cebolla hayan formado una salsa espesa. Dale vuelta de vez en cuando.
9. Mientras la salsa se va reduciendo, cocina la pasta según las instrucciones que vienen en el paquete.
10. Para servir, echa la pasta en la salsa de tomate. Una vez que lo hayas servido en el plato o cuencos, échale el pan rallado por encima. ¡Qué aproveche!

### Habilidades usadas:

Medir, cortar, rallar, freír y servir.

