

## Pasta (o ñoquis) con verduras y agridulce de Porto



### :: Ingredientes ::

#### **Ingredientes para 4 personas:**

- 300 g de pasta o ñoquis
- 2 cebollas moradas de Figueres
- 1 manojo de espárragos verdes
- 200 g de calabaza
- 5 c/s de agridulce de Porto
- 2 dientes de ajo
- Perejil, sal, pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

### :: Preparación ::

Cocer la pasta o los ñoquis siguiendo las indicaciones del fabricante. Reservar.

En una sartén amplia con un poco de aceite poner a pochar la cebolla cortada en juliana con un poco de sal. Añadir los espárragos verdes cortados en rodajas. Cocinar unos 7-8 minutos.

Incorporar la calabaza cortada en dados de bocado que previamente habrá estado unos 5 minutos en el microondas a potencia máxima, con un poco de aceite. Salpimentar.

Dejar cocinar el conjunto unos 5 minutos más. Reservar.

En esta misma sartén poner con unas gotas de aceite el ajo laminado, dorar, añadir la pasta reservada, las verduras y mezclar bien el conjunto.

Regar con el agridulce de Porto, mezclar de nuevo, apagar el fuego y espolvorear si se desea con perejil picado. Servir.

**NOTA:** Los ñoquis se cuecen en abundante agua el tiempo que indica el fabricante, se sabe que están cocidos cuando suben a la superficie, es una cocción corta.

\*\* Los espárragos y la calabaza que no estén muy cocidos, habrá contraste de texturas.

\*\* c/s = cucharada sopera

**Celíacos:** Aseguraros bien de que todos los ingredientes sean sin gluten.